ПОДПИСКА: "ПОЧТА РОССИИ" – 60300, "ПРЕССА Р[illegible]" И "[illegible]" – 1[illegible]127

ДОБРЫЕ СОВЕТЫ

Твой рецепт нужен всем!

ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!

Лучшие рецепты наших читателей

всего за 10 рублей

№10 ОКТЯБРЬ 2008



с. 24

КАПУСТА ОСТРЕНЬКАЯ В МАРИНАДЕ
от Ольги Фурса из Калуги



с. 17

РЫБА ПО-ЕГИПЕТСКИ С ИЗЮМОМ И ОРЕХАМИ
от Любови Кагальницкой из Волгограда



с. [illegible]

ХВОРОСТ СМЕТАННЫЙ
от Татьяна Власовой из Шатуры



Коронное блюдо семьи Дудник из Москвы

ТУШЕНОЕ МЯСО С ЧЕРНОСЛИВОМ В ГОРШОЧКАХ

с. 10–11

ЧИТАЙ В ЭТОМ НОМЕРЕ:





с.28



с. 5

Темы с обложки выделены цветом

Призы и конкурсы

Следующий номер журнала выйдет 06 октября. Как всегда, он будет составлен из писем наших читателей-кулинаров. Присылай и ты рецепт и фото по адресу: 127521, Москва, а/я 06, "Люблю готовить!". В письме расскажи немного о себе и обязательно укажи свои паспортные данные, адрес с индексом, телефон, дату рождения и конкурсную рубрику. Авторов всех опубликованных рецептов ждет денежный приз — **500 рублей**. Когда ты получишь его почтовым переводом, пожалуйста, напиши об этом в редакцию или сообщи нам по электронной почте: gotovte@burda.ru

ПРОВЕРЕНО ЛГ РЕДАКЦИЯ — Печать означает, что блюдо приготовлено редакцией по рецепту читателя.



Сотрудник редакции опытный шеф-повар Ирина Жукова

Золотая осень

Наступил октябрь. Дачные хлопоты позади. Урожай собран, заготовки сделаны. Теперь можно расслабиться и отдохнуть: полюбоваться осенними красотами и конечно же побаловать своих близких новыми вкусными блюдами. Их в этом номере предостаточно.

На первое рекомендую сварить необычную солянку из красной рыбы от Натальи Гресь, а на второе советую приготовить куриные ножки в сырно-йогуртовом соусе по рецепту Юлии Марисовой. А желейный торт "Мозаика" от Галины Музыченко — это просто чудо! Я готовила его уже 3 раза. Единственный его недостаток в том, что остановиться невозможно, пока не съешь до последней крошки. Сделайте его обязательно, благодарность родных вам обеспечена.

Спасибо всем за письма, встретимся в ноябре.



И завтрак, и ужин

Эту запеканку очень любит мой муж на завтрак к чаю!

Антонина Синкурьян, г. Горячий Ключ

Запеканка "Творожная"

ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 кг жирного (не менее 18 процентов) творога; 4 яйца; 3 ст. л. сметаны; 4 ст. л. сливочного масла; 150 г манной крупы; 0,5 стакана сахара; ванильный сахар на кончика ножа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В творог вбить яйца, затем всыпать манную крупу, добавить сметану, ванильный сахар, растопленное сливочное масло (2 ст. л.). Все тщательно перемешать.

2. Оставшимся сливочным маслом смазать форму для выпекания.

3. Творожную массу выложить в форму ровным слоем.

4. Запекать в предварительно нагретой до температуры 180°С духовке в течение 40–45 мин до золотистого цвета.

Салат "Нежность"

ПОНАДОБИТСЯ

● 300 г куриной грудки; 3 яйца; 2 свежих огурца; 50 г твердого сыра; 2 ст. л. майонеза; соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Куриную грудку отварить до готовности в подсоленной воде. Куриное мясо нарезать небольшими кубиками.

2. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке. Огурцы нарезать кубиками.

3. Мясо курицы, яйца, сыр, огурцы соединить и перемешать. Слегка посолить по вкусу, заправить майонезом и еще раз хорошо перемешать.

КОНКУРС!



В декабре так хочется тепла! Пришли свои рецепты горячих блюд. Не забудь о фото. Посмотри и заполни купон на с. 66. За публикацию получишь от нас приз 500 руб.



Марина Федорова, г. Ессентуки. **Хочу предложить очень простой в приготовлении рецепт сырников для тех, кто подсчитывает калории. Да и для детского питания многие мамочки возьмут этот рецепт на заметку.**

Овощные сырники

ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 кг творога; 2 яйца; 2 ст. л. манной крупы; щепотка соли; 2 моркови; 300 г тыквы; растительное масло для выпекания; сметана или йогурт

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Творог протереть через сито. Морковь и тыкву натереть на крупной терке в разную посуду.

2. Сковороду нагреть, налить 2 ст. л. воды, положить морковь, тушить 10 мин, добавить тыкву, тушить еще 10 мин, остудить.

3. Творог, яйца, манку, соль соединить и тщательно перемешать. Добавить тушеные овощи. Вновь перемешать. Если творог суховат, влить немного молока.

4. Форму смазать маслом, сформовать круглые сырники и запекать в нагретой до 200°С духовке 20 мин. Подавать, полив нежирной сметаной или йогуртом.

Салат "Встреча" с сухариками

Светлана Акулова, г. Нижний Тагил. **Коллега, попробов этот салат, попросила рецепт.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 банка морской капусты; 100 г крабовых палочек; 3 яйца; 1 пакетик сухариков со вкусом сыра; майонез по вкусу

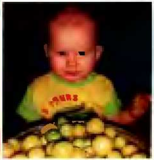
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца сварить вкрутую, и мелко нарезать. Крабовые палочки разморозить и нарезать маленькими кусочками. Морскую капусту измельчить.

2. Яйца, крабовые палочки, морскую капусту соединить, заправить майонезом по вкусу и хорошо перемешать. Перед подачей на стол посыпать салат сухариками.

Тушеная говядина с морковью

Румия Мухаметшина, г. Альметьевск. **Мне 30 лет. Очень люблю готовить блюда из говядины и на ваш суд предлагаю следующий рецепт. На фото мой сын Карим (1 год 6 месяцев).**



ПОНАДОБИТСЯ

● 700 г мякоти говядины; 30 г шпика; 2 средние моркови; 1 луковица; 1 стакан мясного бульона; 1 стакан молока; 1 стакан сухого красного вина; щепотка соли; перец по вкусу; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Шпик мелко нарубить, лук мелко нарезать, морковь нарезать брусочками. Все обжарить до золотистого цвета.

2. Говядину нарезать брусочками и добавить в сковороду к овощам. Посолить, поперчить и залить бульоном, чтобы мясо было покрыто.

3. Поставить в нагретую до 180°С духовку, тушить 40 мин.

4. Влить молоко и тушить около 1 ч, затем добавить вино и тушить еще в течение 20 мин.

Запеканка "Мексиканец"

Яна Войтова, г. Владикавказ. **Грибы я просто обожаю!**



ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кг любых свежих грибов; 0,5 кг филе курицы; 1 банка консервированной кукурузы; майонез, специи, соль по вкусу; растительное масло для запекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Филе курицы хорошо отбить с двух сторон.

2. Затем посолить, посыпать специями по вкусу и выложить на предварительно смазанный маслом противень.

3. Грибы очистить, хорошо помыть, затем отварить до готовности, остудить и нарезать тонкими ломтиками.

4. Ломтики грибов выложить сверху на куриное филе, грибы промазать майонезом.

5. Блюдо посыпать кукурузой без жидкости.

6. Поставить в предварительно нагретую до температуры 180°С духовку и запекать в течение 40–50 мин.



Марина Брунчукова, г. Ханты-Мансийск. **Нежный, изысканный вкус и приятный аромат этого супчика порадует любителей морепродуктов.**

Суп "Дары моря"

ПОНАДОБИТСЯ

- 200 г неочищенных креветок; 150 г филе кальмаров; 200 г шампиньонов; 1 луковица; 1 зубчик чеснока; 350 мл сливок 15-процентной жирности; 100 мл сухого белого вина; 700 мл куриного бульона (можно из кубика); 50 г слив. масла; зелень укропа; соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Креветки разморозить, очистить, сполоснуть холодной водой. Кальмары отварить в течение 3 мин, нарезать соломкой или кольцами. Лук мелко нарезать и потушить на сливочном масле в течение 5 мин. Затем добавить измельченный чеснок, нарезанные ломтиками грибы и тушить еще 8 мин. Влить вино, довести до кипения и тушить без крышки 5 мин.

2. Бульон разогреть. Положить в него тушеную массу, довести до кипения и варить 5 мин. Добавить морепродукты, проварить 1 мин. Влить сливки, довести до кипения, но не кипятить. Снять с огня. Положить рубленую зелень, дать настояться 15 мин.

Душистое варенье из тыквы

Мария Мещерина, г. Хотьково. **Моя бабушка, Нина Васильевна, живет в деревне, в прошлом году она вырастила для меня тыквы.**



ПОНАДОБИТСЯ

- **на 1 кг недозрелой тыквы:** 1 кг сахара; 1 лимон; 1 апельсин

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тыкву очистить от семечек и кожуры, нарезать мелкими кубиками, апельсин и лимон с цедрой нарезать кружочками, кружочки разрезать на 4 сектора.

2. Тыкву, лимоны, апельсины всыпать в эмалированный таз, засыпать сахаром и варить на среднем огне, помешивая. Когда тыква станет прозрачной — варенье готово.

Запеченный перец



Предлагаю рецепт, которому я научилась у своей бабушки.

Понадобится: 10 шт. сладкого перца (осенью его уже много), 5–8 средних сочных помидоров; 1 средняя луковица; 1 небольшая морковка; соль, перец по вкусу; растительное масло для жарки.

Перец нужно хорошо помыть, не очищать от семян. Обтереть и выложить на противень. Запекать в духовке на среднем огне, периодически переворачивая, чтобы не сгорел. Потом перец нужно остудить и аккуратно очистить от семян внутри. Пленочки снаружи надо снять. Теперь приготовим соус: Лук нарезать, морковку натереть на терке. Морковь и лук обжарить. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, мякоть измельчить. Все соединить, посолить, поперчить, перемешать и тушить 15 мин. Перцы надо залить соусом и дать остыть. Можно есть и теплым, но, мне кажется, холодным это блюдо вкуснее. Надеюсь, вам понравится. Приятного аппетита.

Наталья Самойлова, Московская обл.



Людмила Хохлова, г. Славянск-на-Кубани. **Надеюсь, вас заинтересует мой рецепт.**

Картошечка "Кораблики"

ПОНАДОБИТСЯ

- 5–6 крупных картофелин; 150 г соленого сала с мясными прослойками; 150 г твердого сыра, растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель в кожуре помыть и разрезать пополам. Противень смазать растительным маслом и выложить на него картофель. Сало нарезать кусочками толщиной 0,5 см. Лук нарезать кольцами, сыр натереть на крупной терке.

2. На каждую половинку картофеля выложить кусочек сала, на него — кольцо лука. Посыпать сыром и проколоть зубочисткой.

3. Запекать в нагретой до 200°С духовке в течение 40–50 мин.

Цукаты из тыквы

Ольга Петрова, пос. Новые Зори, Алтайский край. **Цукаты можно положить в красивую баночку и подарить подруге.**



ПОНАДОБИТСЯ

на 3 банки по 300 г:

- 1 кг очищенной тыкаы
- 500 г сахара
- 1 ст. л. сахарной пудры

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мякоть тыквы нарезать ломтиками средней толщины. Тыквенные ломтики выложить в кастрюлю, засыпать сахаром и оставить на ночь.

2. Сок слить в маленькую кастрюльку и уварить его наполовину.

3. Кипящим сиропом залить тыкву, перемешать и оставить на 12 ч.

4. Сироп слить и снова уварить наполовину. Залить тыкву, сироп не должен полностью покрывать ломтики. Кастрюлю с тыквой поставить на средний огонь, варить до мягкости.

5. Кусочки тыквы слегка подсушить в духовке при температуре 150°С. Хранить цукаты в прохладном месте, но не в холодильника.



Время приготовления: 45 мин
Количество порций: 8

Арзу Садулова, г. Буйнакск, Дагестан. **Мой сын любит долму или голубцы, и я все время готовлю их по-разному.**

Голубцы из сладкого перца и помидоров

ПОНАДОБИТСЯ

● 600 г баранины или свинины; 4 сладких болгарских перца; 4 помидора; 2 луковицы; 80 г риса; 100 г сливочного масла; 200 мл бульона; соль, перец по вкусу; любая зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук очистить. Мясо помыть, нарезать на кусочки, 1 луковицу пропустить через мясорубку вместе с мясом. Обжарить фарш на сковороде со сливочным маслом, посолить, поперчить. Вторую луковицу мелко нарезать.

2. Зелень помыть, мелко нарезать. Полсвину зелени смешать с жареным фаршем, остальную оставить для украшения. Рис промыть, сварить до полуготовности, добавить в фарш, перемешать.

3. Срезать у перцев донышки с плодоножкой, удалить семена, бланшировать в горячей воде 3 мин, откинуть на дуршлаг.

4. У твердых помидоров срезать донышко, удалить мякоть. Обжарить мякоть помидоров и нарезанный лук на сливочном масле.

5. Наполнить перцы и помидоры мясной начинкой. Выложить в казан, залить бульоном, добавить обжарку из мякоти помидоров. Накрыть крышкой. Тушить 15–20 мин. При подаче на стол посыпать рублвной зеленью.

Ирина Жукова советует

● Чтобы фаршированные овощи сохранили форму, их нужно залить бульоном до 1/2 высоты и тушить на слабом огне.

● В бульон для тушения хорошо добавить рубленый чеснок, любую свежую зелень, перец горошком, лавровый лист, сушеные приправы.

● Подавать долму или голубцы можно с соусом из кефира, натурвльного йогурта или сметаны с добавлением рубленой зелени и пропущенного через пресс чеснока.

Фото: В. Билунова (2)



Время приготовления: 2 ч 20 мин
Количество порций: 6–8

Татьяна Нефедова, г. Жуковский. **Это очень вкусное, сытнов и несложнов в приготовлении блюдо, попробуйте!**

Свинина, запеченная в черном хлебе

ПОНАДОБИТСЯ

● 700–800 г мякоти свинины; 1 буханка черного хлеба; 50 г сливочного масла; 5 зубчиков чеснока; 1 морковь; соль, перец по вкусу; хрен; горчица; зелень, соленые овощи для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. У буханки хлеба срезать верхнюю корку, но не до конца, чтобы она открылась, как крышка сундука. Удалить весь хлебный мякиш.

2. Чеснок очистить, нарезать на длинные кусочки. Морковь очистить, помыть, нарезать толстой соломкой.

3. Свинину помыть, обсушить, посолить и поперчить по вкусу. Сделать в куске мяса глубокие надрезы ножом, нашпиговать кусочками чеснока и морковью.

4. Подготовленную свинину поместить внутрь буханки. Накрыть частью хлебного мякиша и верхней коркой.

5. Сливочное масло размягчить, обмазать буханку со всех сторон. Выложить на смазанный сливочным маслом противень, запекать в нагретой до температуры 180°С духовке в течение 2 ч.

6. Готовую буженину остудить, выложить на блюдо, нарезать на порции вместе с хлебом. Подавать к столу с хреном, горчицей, солеными овощами, зеленью.

Ирина Жукова советует

● Чтобы фаршированная буханка хлеба не пригорела, советую накрыть ее пергаментной бумагой или фольгой, а на нижнюю решетку плиты поставить емкость с водой.

● Мясо будет нежнее, если перед запеканием замариновать его в красном сухом вине на 2–3 ч или обмазать горчицей и дать пропитаться 30 мин.

● Запекать свинину можно и в тесте: дрожжевом, слоеном, простом, ие забыв через 40 мин запекания накрыть его фольгой.



Горшочек, вари!

В дружной семье Дудник хорошо готовить умеют все, кроме пятилетнего Артема, но идея пригласить на обед редакцию нашего журнала пришла в голову дочке — 11-летней Оксане. Она уговорила маму послать в редакцию письмо и фото.



С мясорубкой HV8 Combi от Moulinex — подарком от спонсоров — легко приготовить все!

И вот мы в одном из новых районов Москвы — Южном Бутове. Недалеко от дома, где живет семья Дудник, начинается лес. Дверь нам открыли гостеприимные хозяева Ирина и Родион, из-за их спин выглядывали радостные дети, Артем и Оксана.

Как водится, сначала нам показали квартиру, а потом пригласили на кухню, где стены покрашены в разные цвета — оранжевый и зеленый — что создает хорошее настроение. Но лучше всего поднимает настроение красиво накрытый стол! А на нем стояли: салат "Цезарь по-русски", вареная картошечка, пирог со сливами и прочие вкусности, а горшочки с мясом глава семейства уже вынимал из духовки. Сытный мясной запах заполнил кухню. Пришла пора пробовать блюда и узнавать секреты приготовления.

— Обеды у нас готовит мама, но и папа — мастер на все руки, — похвасталась Оксана. — Он и пиццу делает, и мясо, и рыбу, и суп сварит.

Да и сама Оксана, как выяснилось, растет мастерицей, всегда маме помогает. Рассказала, что в салат "Цезарь" вместе с вареной курицей, яйцами и сухариками они добавили свежую капусту и получился русский вариант. Пирог пекли из песочного теста-крошки. Ну а рецепт мяса в горшочках мы записали слово в слово — это настоящий шедевр! Кажется, просто: наполнил горшочки — и в духовку, но и тут свои секреты есть. Можно сырое мясо класть, а можно — обжаренное.

В семье Дудник папа — энергетик, а мама — врач, она и установила правило: едим то, что полезно. Потому пищу не жарят, а запекают и варят. На завтрак — овсянка, на обед — овощные борщи или супы, а сваренное отдельно мясо добавляют в тарелку. Пельмени делают сами и замораживают впрок. Ну, а в праздники позволены некоторые излишества и даже салат "Оливье"! Еще один секрет открыла Ирина Дудник: "Готовить нужно с добрыми мыслями, ведь вся энергия повара передается пище". И мы это почувствовали!

На прощание мы вручили радушным хозяевам подарок от наших спонсоров — мясорубку Moulinex. Готовьте легко и с удовольствием!

В гостях побывали редактор Наталья Колесникова и фотограф Дмитрий Позднухов



Салаты готовят мама с дочкой



А за мясное блюдо в горшочках отвечают мужчины

Говядина в пиве с черносливом

ПОНАДОБИТСЯ

● 1,5 кг говядины; 100 г чернослива без косточек; 3 большие луковицы; 2 ст. л. томатной пасты; 0,5 л пива; 4–5 ст. л. сливочного или топленого масла; 2 моркови; соль, черный молотый перец, паприка, специи по вкусу; зелень петрушки и укропа



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Говядину помыть, нарезать на кусочки. Лук и морковь очистить, мелко нарезать. Чернослив помыть, нарезать на четвертинки.

2. Кусочки мяса обжарить на горячей сковороде со сливочным маслом. На другой сковороде со сливочным маслом обжарить лук.

3. В горшочки выложить мясо, добавить соль, перец, специи, паприку, перемешать. Положить жареный лук, морковь и чернослив. Залить томат. пастой, разведенной в 0,5 стак. воды, и пивом. Накрыть крышками, запекать 1 ч в духовке при 170°С.

4. Готовое блюдо посыпать свежей зеленью и подавать на стол в горшочках.

ПРИГЛАСИТЕ НАС К СЕБЕ!

Хочешь увидеть свою семью на нашей обложке? Пришли нам приглашение в письме вместе с рассказом о себе и своих близких, о ваших любимых блюдах. Не забудь заполнить купон на с. 66. Приглашение пошли по адресу: 127521, Москва, а/я 60, "Люблю готовить!". Мы приедем с подарком!



Вот это улов!

К приходу друзей я часто готовлю это рыбное блюдо. Получается сытно и вкусно. Горчичный соус очень пикантный, поэтому нравится всем.

Лана Ишанова, г. Волгоград

Рыба под горчичным соусом

ПОНАДОБИТСЯ:

● 800 г любой рыбы; 2 луковицы; 2 ст. л. муки; 4 ст. л. горчицы; 0,5 ч. л. сока лимона; 4 ст. л. белого вина; 0,5 л сливок; 1 ч. л. сливочного масла; соль, молотый черный перец, петрушка, лавровый лист по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбу помыть, почистить, выбрать кости, мякоть рыбы нарезать кусочками. Лук мелко нарезать.

2. Лук выложить в кастрюлю. Рыбу посолить, поперчить и выложить на лук. Полить соком лимона и белым вином, добавить лавровый лист. Тушить под крышкой в течение 20 мин.

3. Муку соединить с размягченным сливочным маслом и перемешать. Залить 70 мл кипятка и размешать, чтобы не было комочков. Добавить горчицу, сливки, перемешать и довести до кипения.

4. Рыбу залить соусом, посыпать рубленой петрушкой. Тушить под крышкой еще 5–10 мин.

Лана советует

● **Это блюдо лучше готовить из белой рыбы, например морского языка или судака.**

● **К рыбе хорошо добавить 3–4 шампиньона, нарезанных ломтиками, и 1 помидор, нарезанный кружочками.**

КОНКУРС!



Новогодний стол — тема номера в декабре. Присылай любимые рецепты вместе с фото. Посмотри и заполни купон на с. 66. За публикацию получишь от нас приз 500 руб.



Елена Коницева, г. Омск. **Еще в школе начала собирать интересные рецепты.**

Салат-торт "Рыбка моя"

ПОНАДОБИТСЯ

● 300 г вареного лосося; 4 шт. картофеля; 1 большая морковь, 1 луковица; 150 г колбасного или твердого сыра; 1 яблоко; 3 яйца; майонез по вкусу; 0,5 ч. л. сока лимона; дольки лимона, зелень укропа, красная рыба (горбуша) для украшения; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель отварить в мундире, очистить и натереть на крупной терке. Морковь, лук нарезать и обжарить. Сыр и яблоко натереть на средней терке. Яйца сварить вкрутую, охладить и очистить. Отделить белки от желтков, натереть их на средней терке в разную посуду. Лосось нарезать маленькими кусочками.

2. Салат выкладывать слоями: картофель – майонез – морковь и лук – сыр – майонез – лосось (сбрызнуть соком лимона) – майонез – яблоко – белки – майонез – желтки.

3. Салат по бокам обмазать майонезом, посыпать укропом. Сверху украсить горбушей, лимоном и укропом.

Рыба по-корейски

Зоя Голованова, Тамбовская обл.



ПОНАДОБИТСЯ

● 2 кг любой рыбы
● 1 ст. л. соли
● 1 ст. л. уксусной эссенции
● 1 ч. л. молотого черн. и красн. перца
● 1 ч. л. рубленой зелени кинзы
● 2 луковицы
● раст. масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбу нарезать. Посолить, залить эссенцией и оставить на 2 ч.

2. Лук нарезать полукольцами, обжарить. Рыбу посолить, поперчить, добавить кинзу, лук и перемешать. Оставить рыбу на 8–10 ч.

Рыба в фольге

Мария Иванова, Московская обл. **У меня муж, двое старших детей, 30 и 26 лет, и двое младшеньких. Им по 15 лет. Вот я для них и готовлю все вкусненькое.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 700 г филе горбуши; 2 ст. л. майонеза, сок 1 лимона; 2 луковицы; 1 морковь; 1 ст. л. раст. масла; соль; молотый черный перец; приправы для рыбы; раст. масло для запекания

● **Для соуса:** 125 г майонеза; сок 0,5 лимона; 1 измельч. зубчик чеснока; 1 ч. л. рубл. маринов. огурцов; по 1 ст. л. рубл. петрушки и зеленого лука (все соединить и взбить)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Филе нарезать, натереть солью, специями, сбрызнуть соком лимона, обмазать майонезом. Лук нарезать кольцами. Морковь натереть на крупной терке.

2. Фольгу смазать маслом, выложить кусочек филе. На него положить кольца лука и морковь. Накрыть кусочком филе и т. д. Фольгу завернуть и положить в форму. Запекать в духовке при 180°С 30 мин. Подавать с соусом.

Щука с томатом

Нина Журавлева, Казахстан. **Всем крепкого здоровья, удачи, успехов, большой любви!**



ПОНАДОБИТСЯ

- 1 щука (750 г)
- 200 г томатного пюре
- 4 луковицы
- 1 ст. л. сливочного масла
- 100 мл рыбного бульона
- 100 г муки
- соль; молотый перец; петрушка
- 0,5 ч. л. сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук очистить и мелко нарезать. Затем обжарить на сливочном масле. Лук соединить с томатным пюре и перемешать. Влить бульон, посолить, поперчить, добавить муку, сахар и довести до кипания.

2. Рыбу помыть, почистить, вынуть кости. Рыбу нарезать на кусочки и положить в кастрюлю.

3. Залить томатным соусом, закрыть крышкой и тушить 25 мин на тихом огне. Посыпать рубленой петрушкой и подать к столу.



Елена Федотова, г. Нижний Новгород. **У меня замечательный любимый муж и двое сыновей.**

Запеченная рыба

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кг филе любой рыбы; 3 луковицы; 0,5 кг грибов; 200 г твердого сыра; майонез, соль, перец по вкусу; растительное масло для запекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Грибы и лук мелко нарезать, затем вместе обжарить на растительном масле. Сыр натереть на крупной терка.

2. Филе рыбы посолить, по перчить и выложить на сма занный растительным масл противень.

3. На каждый кусочек рыб ного филе положить жаре ные грибы с луком. Посыпа тертым сыром и полить май незом.

4. Запекать в нагретой д 200°С духовке 30 мин. Укр сить по желанию.

Рыбная солянка

Наталья Гресь, г. Минеральные Воды. **Покупаю ваш журнал 2 года, подшивки раздаю дочерям.**

ПОНАДОБИТСЯ



- 1 кг красной рыбы; 2 л кур. бульона; 200 г маслин; 0,5 лимона; 1 соленый огурец; 5 луковиц; 50 г слив. масла; 150 г томатной пасты; зелень; специи; соль; сметана

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбу с кожей нарезать кусочками. Огурец нарезать. Рыбу, огурец, маслины залить бульоном и варить до готовности. Лук нарезать, спассеровать вместе с томатной пастой на слив. масле и добавить в кастрюлю в конце варки. Посолить, приправить.

2. Лимон нарезать кружочками и положить в кастрюлю перед тем, как снять ее с плиты. Дать настояться под крышкой 20 мин. Зелень мелко порубить. Суп разлить по тарелкам, посыпать рубленой зеленью и заправить сметаной.

Ароматная форель

По профессии я повар-кондитер, рецептов у меня много. На фото дочь Виолетта и сын Илья. Посылаю рецепт нежной и очень вкусной форели или семги.



Понадобится: 0,5 кг семги или форели; 2 ст. л. соли; 1 ст. л. сахара; 0,5 ч. л. молотого черного перца; большой пучок укропа. Соль, сахар, перец нужно соединить и тщательно перемешать. Этой смесью потереть рыбу и выложить ее в лоток. Сверху обильно посыпать рубленым укропом. Положить гнет и убрать в холодильник на сутки. Через день нежная и вкусная рыба готова к употреблению.

Ольга Иваньшина, с. Пушкинское, Краснодарский край





Елена Дерягина, г. Ивантеевка. **Это замечательное блюдо нас научили готовить на донской земле.**

Карпы по-ростовски

ПОНАДОБИТСЯ

- 2 свежих карпа; 400 г шампиньонов; 2 луковицы; горсть нашинков. свежей капусты; 1 бульонный кубик со вкусом грибов; приправа для рыбы, соль, майонез по вкусу; растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Приготовить начинку. Лук нарезать кубиками, слегка обжарить на сковороде, добавить нашинкованную капусту, и нарезанные грибы. Посолить, добавить раскрошенный грибной кубик, перемешать и еще немного обжарить.

2. Рыбу почистить, разрезать брюшину, вычистить, промыть водой. Не отрезая головы и хвоста, рыбу натереть приправами и смазать майонезом внутри и снаружи.

3. Внутрь рыбы положить начинку, разрез сколоть зубочистками. Уложить рыбу на противень, смазанный маслом (можно на фольгу). Еще раз обильно смазать верх рыбы майонезом и сделать поперечные надрезы по всей длине.

4. Запекать в предварительно нагретой до 180–200°С духовке в течение 40–50 мин.

Блины с селедкой

Нина Павличенко, г. Красноярск. **На фото я с внучкой Анечкой.**



ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:

- 2 яйца
- 1 стакан молока
- щепотка соли
- 1 стакан муки
- растительное масло для выпекания

Для начинки:

- 150 г филе сельди
- 2 маринованных огурца
- 2 вареных яйца
- 1 луковица
- 2 кусочка белого хлеба
- майонез

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить жидкое блинное тесто и выпечь на смазанной растительным маслом сковороде большие блины.

2. Приготовить начинку. Огурцы, сельдь и яйца мелко нарезать. Белый хлеб без корочки нарезать маленькими кусочками. Огурцы, яйца, сельдь, хлеб соединить и хорошо перемешать.

3. На край блиное выложить начинку и свернуть блины в трубочку.

4. Перед тем как подать блины на стол, их нужно разрезать пополам наискосок по диагонали.



Время приготовления: 2 ч
Количество порций: 6–8

Светлана Карамышева, г. Биробиджан. **У меня 5 внуков, я люблю их угощать разными вкусными блюдами.**

Пирог "Клетка" с горбушей и сыром

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста:** 250 г маргарина; 3 яйца; 150 мл молока; 1 пакетик сухих дрожжей; 2–3 стакана муки; 1 ч. л. сахара; 0,5 ч. л. соли
- **Для начинки:** 700 г филе горбуши; 2 луковицы; 1 морковь; 100 г сыра; 100 г майонеза; соль по вкусу; листья мяты для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смешать дрожжи с подогретым молоком и сахаром, дать подойти 15 мин. Маргарин растереть с яйцами. Соединить дрожжевую смесь с маргарином и яйцами, добавить муку, замесить тесто. Дать подойти 1 ч.

2. Филе горбуши нарезать кубиками, посолить, перемешать. Лук и морковь очистить, лук мелко нарезать, морковь натереть. Сыр также натереть на мелкой терке.

3. Разделить тесто на две неравные части. Большую часть выложить на смазанный раст. маслом противень, разровнять руками.

4. На тесто выложить начинку слоями: лук — кусочки рыбы — морковь.

5. Из остатков теста скатать жгуты, выложить решетку на пироге. В каждую клеточку решетки налить майонез, посыпать тертым сыром. Выпекать пирог 30–40 мин в нагретой до 180°С духовке.

Фото: В. Билунова (2)

Ирина Жукова советует

- **Для начинки пирога можно использовать филе любой рыбы. Самая вкусная начинка получается из жирных сортов рыбы.**
- **Чтобы начинка из горбуши не была сухой, советую филе пропустить через мясорубку и добавить немного сливок.**
- **Время приготовлен… сократится, если печь п… рог из готового слоено… теста. Полоски для реш… ки не скручивать, а вы… зать ножом из теста.**
- **Верх пирога можно см… зать яйцом.**



Время приготовления: 50 мин
Количество порций: 4–6

Любовь Кагальницкая, г. Волгоград. **Этот рецепт я привезла с отдыха из Египта. Моим друзьям блюдо понравилось.**

Рыба по-египетски с изюмом и орехами

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кг морской рыбы (треска, камбала, окунь)
- 1 стакан раст. масла
- 100 г смеси очищенного миндаля и грецких орехов
- 50 г изюма без косточек
- 0,5 кг помидоров
- соль, перец, свежая зелень по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбу выпотрошить, очистить, помыть под струей холодной воды. Нарезать на порционные куски. Натереть солью и перцем, слегка обжарить на растительном масле с двух сторон.

2. Затем выложить обжаренную рыбу на противень, смазанный раст. маслом, запекать 15 мин в духовке, нагретой до 180°С. Сверху рыбу смазать раст. маслом.

3. Изюм помыть. Миндаль и изюм выложить на сковороду, смазанную раст. маслом, слегка обжарить. Вынуть шумовкой, выложить в миску. На эту же сковороду выложить нарезанные помидоры, посолить, поперчить, тушить 15 мин. Затем протереть через сито, кожицу удалить. Томатную массу тушить еще 10 мин до загустения.

4. Печеную рыбу выложить на блюдо, залить томатным соусом, посыпать жареными орехами и изюмом, украсить зеленью и подавать к столу.

Ирина Жукова советует

- **Блюдо будет более диетическим, если рыбу не жарить, а сразу запекать в духовке или на гриле до готовности, а затем залить томатным соусом.**
- **Перед приготовлением советую посыпать рыбу специями и приправами, это улучшит ее вкус.**
- **Вместо свежих помидоров для соуса можно использовать разведенную водой томатную пасту. Загустить такой соус можно с помощью крахмала или муки (1 ст. л. развести в 0,5 стак. воды).**



Время приготовления: 1 ч 10 мин
Количество порций: 6–8



Фото: Д. По[illegible] (6)

Мешочки с сюрпризом

Посылаю вам рецепт блюда, которое украсит любой праздничный стол. Пусть его приготовит Ирина Жукова. Коротко о себе: мне 32 года, работаю медсестрой в детской поликлинике. Очень люблю готовить.

Екатерина Ежова, г. Вологда

КОНКУРС!



Хочешь, чтобы Ирина Жукова показала, как правильно приготовить твое любимое блюдо? Тогда пришли его рецепт вместе со своим фото и купоном со с. 66. Приз за публикацию — 500 руб.



а



б

Куриные конвертики

ПОНАДОБИТСЯ

● 6–8 куриных бедрышек; 200 г шампиньонов; 1 большая луковица; 1 морковь; 1 стебель лука-порея; 1 упаковка слоеного бездрожжевого теста; 1 яйцо для смазки; соль, перец по вкусу; растительное масло; зелень укропа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук и морковь очистить, помыть, мелко нарезать. Шампиньоны нарезать. Обжарить лук, морковь и шампиньоны на растительном масле (**а**).

2. Разморозить тесто. Нарезать ие 6–8 небольших прямоугольников. Каждый слегка раскатать до размеров квадрата на посыпанной мукой поверхности.

3. Снять кожу с куриных бедрышек, удалить косточки. Филе мелко нарезать (**б**), посолить, поперчить. Обжарить ие сковороде.

4. На квадраты теста выложить овощную начинку, накрыть куриным мясом (**в**). Соединить углы теста, придать форму мешочка (**г**).

5. Стебель лука порея помыть, нарезать на узкие полоски. Перевязать мешочки стеблем порея (**д**), сверху закрепить обвязку ниткой.

6. Выложить мешочки на противень, выстланный пергаментной бумагой. Смазать взбитым яйцом.

7. Запекать в нагретой до 180°С духовке в течение 30–45 мин. Перед подачей на стол удалить нитки, украсить зеленью.

Ирина Жукова советует

● Мешочки будут вкуснее, если половину их испечь с начинкой из куриного мяса с луком, пропущенного через мясорубку, а вторую часть с овощной начинкой.

● Пригоревшие стебли порея удалите и обвяжите мешочки свежим луком.



в



г



д

Какой обед без борща!



Решилась послать свое меню. Зелень, овощи, яблоки, яйца у нас свои, не покупные. Но узнав цены на эти продукты, я подсчитала сумму и уложилась в 300 рублей.

Ольга Авдонина, г. Кинешма

В нашей семье три человека: я, муж и сынок. Итак, мое меню обеда на троих: салат с капустой, борщ, плов, компот и шарлотка (яблочный пирог).

На первое у нас борщ. Нам понадобится: 300 г свинины с косточкой (48 руб.), 200 г капусты — 2 руб.; 1 морковь — 2 руб.:, 1 луковица — 2 руб.; 3 картофелины — 3 руб.; свекла — 4 руб.; кетчуп — 4 руб.; майонез —10 руб.; зелень; лавровый лист; соль; перец. Итого получается 75 руб.

Пока варится мясо, я шинкую капусту, нарезаю соломкой картошку. Лук обжариваю. Потом кладу к нему натертые на корейской терке (соломкой) свеклу и морковь. Тушу под крышкой 15 мин, потом добавляю 2 ст. л. кетчупа и 2 ст. л. бульона. Тушу еще 10 мин и выключаю.

В бульон выкладываю капусту. Варю 15 мин, добавляю картошку и лавровый лист. Через 20 мин выключаю газ и добавляю тушеные овощи, нарезанную зелень и закрываю крышкой, чтобы настоялся 15 мин.

Для салата беру 300 г свежей капусты за 3 руб.; 1 морковь — 2 руб.; 1 луковицу — 2 руб.; 3 ст. л. раст. масла — 3 руб.; соль. Капусту шинкую, морковь натираю, лук мелко режу. Все соединяю, солю, заправляю маслом.

На второе — плов из курицы. Для него беру: 1 стак. риса — 3,6 руб.; 300 г филе курицы за 36 руб.; 1 морковь (2 руб.); 1 луковица — 2 руб.; масло растительное для жарки — 4 руб.; 2 ст. л. кетчупа (4 руб.); специи. Итого — 52 руб. Поджариваю лук. Добавляю тертую морковь и 1 ч. л. специй для плова. Нарезаю кубиками филе и выкладываю в сковороду к овощам. Жарю 10 мин. Вливаю 2 ст. л. кетчупа, разбавленного в 2 ст. л. воды. Перемешиваю. Тушу 20 мин. Кладу промытый рис, перемешиваю. Тушу 5 мин и добавляю 2 стакана подсоленной воды. На слабом огне варю 20 мин. Выключаю. Посыпаю зеленью.

На третье у нас — шарлотка с компотом! Этот рецепт пирога я нашла на спичечном коробке пять лет назад! На противень, смазанных маслом и посыпанный мукой, выкладываю 3 нарезанные яблока (летом по цене 3 руб., а зимой — 10 руб.), на них выливаю тесто, приготовленное из 3 яиц — 6 руб., 220 г сахара (4 руб. 7 коп.) и 160 г муки — 2 руб. 40 коп. Ставлю пирог в нагретую до 200°С духовку на 15–20 мин.

Компот я готовлю из мороженой калины. В кастрюлю с 3 л кипящей воды добавляю 1 стак. сахара (4,07 руб). Сверху на кастрюлю кладу дуршлаг с 1,5 стак. ягод. Когда вода вновь закипит, дуршлаг переносим на блюдо и выжимаем из ягод сок с помощью толкушки. Дуршлаг с выжимками помещаем в кастрюлю, варим 10 мин, вынимаем и выбрасываем жмых. Когда компот немного остынет, выливаем в него сок.

Всего на обед мы потратили 164 руб. 31 коп. И, как обычно, вспомнили про хлеб к борщу. Пришлось бежать в магазин, потратить еще 12 руб. 50 коп. на ржаной каравай.

КОНКУРС!



Сможешь приготовить обед для семьи всего за 300 руб.? Пришли нам рецепты, фото и купон со с. 66. За публикацию полного меню получишь 800 руб., за рецепт — 500 руб.



Борщ удался на славу!



Нежный плов с курочкой



Шарлотка — вкус, знакомый с детства

Запеканка "Очень просто"

Светлана Тафинцева, г. Котовск. **Мой стаж на кухне более 10 лет. На фото я слева.**



ПОНАДОБИТСЯ

- 0,5 кг мясного фарша
- 5 картофелин
- 1 луковица
- 2 яйца
- соль, перец, майонез по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель помыть, очистить и натереть на крупной терке.
2. Лук мелко нарезать. Картофельную массу соединить с луком и сырыми яйцами, посолить и перемешать. Массу разделить на 3 части.
3. Мясной фарш посолить, поперчить по вкусу и хорошо перемешать.
4. Противень смазать слив. маслом и выложить 1 часть картофельной массы. На нее положить половину мясного фарша, смазать его майонезом. Слои повторить, последним слоем положить картофельную массу. Сверху обильно смазать майонезом.
5. Запекать в предварительно нагретой до температуры 200°С духовке в течение 30 мин.

МИНИМУМ ЗАТРАТ

Холодная закуска из хурмы

Галина Жучкова, г. Москва. **Очень люблю готовить, удивлять своими блюдами семью и друзей. Предлагаю рецепт оригинального блюда.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 хурма; листья зеленого салата; 1 красная луковица; 1 зеленое кислое яблоко
● **Для соуса:** 2 ст. л. оливкового масла; 1 ст. л. соевого соуса; 1 ч. л. сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Листья салата помыть, обсушить и выложить на тарелку. Хурму помыть, нарезать кружочками.

2. Кружочки хурмы выложить на листья салата. Красный лук очистить и нарезать тонкими кольцами. Кольца лука положить на хурму.

3. Яблоко нарезать кружочками, выбрать семена. Кружочки яблок положить на кольца лука.

4. Приготовить соус. Оливковое масло, соевый соус, сахар соединить и тщательно перемешать. Закуску полить соусом и подать к столу.



Алексей Харлаев, г. Балаково. **Можно подавать с любым соусом или майонезом.**

Слоеные "Лодочки"

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 упаковка слоеного теста; 300 г фарша (свинина + говядина); 1 луковица; соль, специи по вкусу; 100 г сыра; 1 желток для смазывания; растительное масло для выпекания; петрушка для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук нарезать и обжарить на растительном масле. Фарш посолить, приправить, добавить обжаренный лук и перемешать. Сыр натереть на средней терке.

2. Тесто разморозить, раскатать в пласт толщиной 4 мм и нарезать квадратами со стороной 6 см.

3. В центр каждого квадрата положить ложку фарша. Края смазать желтком.

4. Слойки выложить на смазанный растительным маслом противень. Выпекать в нагретой до 180°С духовке 15 мин. Охладить, посыпать сыром и украсить зеленью петрушки.

Паста для бутербродов

Наталья Болотова, г. Апатиты. **Этой пастой можно нафаршировать половинки яиц.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 400 г шампиньонов; 200 г говяжьей печени; 2 ст. л. сливочного масла для жарки; 400 г сливочного масла; 1 ст. л. соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Грибы и печень мелко нарезать, затем обжарить до готовности на сливочном масле.

2. Обжаренные грибы и печень охладить, затем протереть через сито. Массу посолить, перемешать.

3. Сливочное масло размягчить, положить в печеночно-грибную массу и растереть до однородности. Вкусная паста готова!

Быстрые салаты



Здравствуйте, уважаемая редакция! Посылаю вам рецепты вкусных салатов, которые можно быстро приготовить. Салат "Чесночный". Для него понадобится: 200 г сыра; 3–4 зубчика чеснока; 3 вареных яйца; 4 ст. л. консервированного зеленого горошка; майонез по вкусу; зелень для украшения. Сыр нужно натереть на крупной терке, чеснок измельчить, яйца мелко нарезать. Все соединить, заправить майонезом по вкусу и перемешать. Салат украсить зеленью. Еще один быстрый салат "Сырный". Нужно: 200 г сыра; 50 г грецких орехов; 1 зеленое яблоко; 100 г сметаны. Яблоко очистить от кожуры и семян, затем натереть на крупной терке. Сыр также натереть на крупной терке, грецкие орехи порубить. Все соединить, заправить сметаной и перемешать. Салат можно посыпать рубленым укропом. Готовить нужно с хорошим настроением.

Елена Макарова, г. Щелково-3



Ольга Кислова, г. Раменское

Рулет с яйцом и луком

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 0,5 кг муки; 1 стакан молока; 1 ст. л. сахара; 1 яйцо; 50 г сливочного масла; 0,5 пакетика дрожжей; растительное масло
● **Для начинки:** 250 г зеленого лука; 2 вареных яйца; 25 г слив. масла; соль; перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто и поставить в теплое место.

2. Сделать начинку. Зеленый лук нарезать, яйца мелко нарезать. Лук, яйца соединить, посолить, поперчить, выложить на сковороду со сливочным маслом и подогреть до растворения масла.

3. Тесто раскатать в большой прямоугольник толщиной 0,5 см. Начинку выложить ровным слоем и свернуть рулетом. Края с торцов хорошо заделать. Рулет слегка прижать ладонями, придав ему форму батона, и выложить на смазанный маслом противень. Сверху смазать яйцом и сделать несколько проколов вилкой. Выпекать рулет в нагретой до 210°С духовке в течение 40 мин.

Запеченная горбуша

Иван Ковалев, г. Заречный. **В нашей семье 4 человека: я, жена и двое взрослых неженатых детей. Я считаю, что лучшие повара — это мужчины, поэтому приготовлением пищи в нашей семье в основном занимаюсь я.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 горбуша (1,5 кг); соль, перец, сушеный укроп по вкусу; 3 луковицы; растительное масло для запекания
● **Для заливки:** 125 г майонеза; 2 яйца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбу помыть, почистить и разделать на порционные куски.

2. Лук очистить и нарезать средними кольцами.

3. Куски рыбы выложить в чуть смазанную растительным маслом глубокую сковороду, сверху положить кольца лука.

4. Приготовить заливку. Яйца соединить с майонезом, затем тщательно перемешать.

5. Заливку вылить на рыбу. Сковороду поставить в предварительно нагретую до 200°С духовку, запекать в течение 25–30 мин.



Время приготовления: 50 мин
Количество порций: 10–12

Ольга Фурса, г. Калуга. **Посылаю быстрый рецепт засолки капусты. Можно есть на следующей двнь. Очень вкусно!**

Капуста остренькая в маринаде

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 кг капусты; 2–3 моркови; 1 головка чеснока; 2 ст. л. соли (без верха); 200 г сахара; 150 мл растительного масла; 180 мл 9-процентного уксуса; 1 л воды; зелень, разноцветный болгарский перец для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кочан капусты помыть, удалить верхние зеленые листья, они пойдут на щи. Очищенный кочан тонко нарезать ножом или нашинковать на овощерезке.

2. Морковь помыть, очистить и нарезать тонкой соломкой. Чеснок очистить, пропустить через пресс.

3. В эмалированной кастрюле соединить капусту, морковь, чеснок, все перемешать, помять руками.

4. Приготовить маринад. Налить в другую кастрюлю 1 л воды, добавить соль, сахар, поставить на огонь. Помешивая, нагревать до растворения сахара. Добавить растительное масло, перемешать, довести до кипения. Снять с огня, добавить уксус, еще раз перемешать.

5. Залить капусту кипящим маринадом, накрыть крышкой. Дать остыть. Поставить в холодильник. На следующий день капуста готова. При подаче на стол украсить полосками перца, зеленью.

Фото: В. Бялунова (2)

Ирина Жукова советует

● Сладкий перец можно добавить в сырую капусту и мариновать вместе с ней — вкус блюда станет пикатнее.

● Капусту можно мариновать с добавлением корней петрушки, пастернака или сельдерея, а также семян укропа и тмина, это улучшит ее аромат.

● Столовый уксус советую заменить яблочным или винным.

● Если добавить в маринад сырую тертую свеклу, капуста приобретет красивый розовый цвет.



Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 4–5

Надежда Коробова, г. Славгород. **Получила очвредной номер журнала и сразу решила вам написать.**

Рыбка с кабачками и помидорами

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 большая целая рыба без мелких костей; 1 кабачок; 2 помидора, 3 зубчика чеснока; 100 г майонеза; 100 г сыра; соль, белый молотый перец; растит. масло; лимон, зелень для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбу очистить, выпотрошить. Смешать 1 ст. л. раст. масла с солью по вкусу и белым молотым перцем, натереть этой смесью рыбу снаружи и внутри, дать пропитаться 10 мин.

2. Кабачок очистить, нарезать кружочками толщиной 1,5–2 см, выложить в миску, посолить, перемешать.

3. Помидоры помыть, нарезать кружками толщиной 1 см. Сыр натереть на мелкой терке. Зелень помыть, оставить немного для украшения, остальную мелко нарезать.

4. Чеснок очистить, пропустить через пресс. Соединить чеснок и 1 ст. л. нарезанной зелени с майонезом, хорошо перемешать.

5. Подготоаленную рыбу выложить на противень. Сделать ножом надрезы поперек тушки, обмазать рыбу чесночно-майонезной смесью. Вокруг выложить кружки кабачка, смазать их чесночной смесью, накрыть кружками помидоров, посыпать тертым сыром.

6. Запекать в нагретой до 180°C духовке 40–45 мин. Готовую рыбу переложить на блюдо вместе с овощами, украсить зеленью, лимоном.

Ирина Жукова советует

● Это блюдо лучше приготовить из судака, трески, пикши, форели.

● Перед запеканием сбрызните рыбу лимонным соком и смажьте растительным маслом, она будет мягче и сочнее.

● Рыбу можно не солить, а немного полить соевым соусом, это придаст ей пикантный вкус.



Время приготовления: 50 мин
Количество порций: 6–8

Анастасия Соколова, Кемеровская обл. **Я часто готовлю вторые блюда в микроволновке, это очень удобно.**

Окорочка на гриле

ПОНАДОБИТСЯ

- 2 кг окорочков
- 2 большие луковицы
- 2 ст. л. томатной пасты
- 2 ст. л. майонеза
- соль, перец, приправа для гриля по вкусу
- зелень, помидоры черри, болгарский перец для украшения
- 3 ст. л. "жидкого дыма"

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Окорочка помыть, небольшие оставить целыми, а крупные окорочка нарезать на порционные куски. Положить окорочка в кастрюлю, посолить, поперчить, посыпать приправами, полить "жидким дымом", перемешать.

2. Лук очистить, нарезать кольцами. Выложить в кастрюлю к окорочкам, перемешать, оставить на 15 мин.

3. Майонез соединить с томатной пастой, перемешать, вылить на окорочка. Оставить мариноваться на 1,5 ч.

4. Замаринованные окорочка выложить на решетку микроволной печи. Включить режим "комби" на 20 мин, потом перевернуть окорочка на другую сторону.

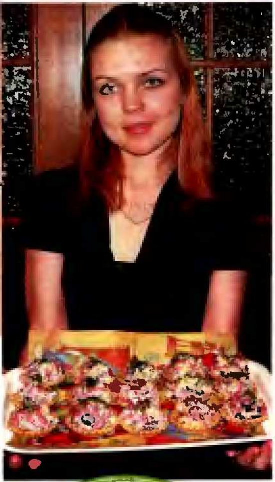
5. Затем включить режим "гриль", запекать еще 20 мин. И все готово!

6. Готовые окорочка выложить на блюдо. Украсить кольцами перца, зеленью, помидорками черри.

Ирина Жукова советует

- **По этому рецепту окорочка можно запекать и в обычной духовке, нагретой до 200°С. Время запекания: 35–40 мин.**
- **Вкус блюда улучшится, если замариновать окорочка в соевом соусе с добавлением приправы карри и измельченного чеснока.**
- **На гарнир хорошо приготовить овощи на гриле: кабачки, баклажаны, перец или запечь их в духовке.**
- **Окорочка хорошо полить чесночным соусом: 3 зубчика тертого чеснока соединить со 100 мл куриного бульона.**

Фото: Б. Билунова (1)



Подарок брату

Я действительно люблю готовить, а теперь еще и курсы повара-кондитера окончила! Это блюдо я впервые приготовила ко дню рождения своего любимого братика. Ушло на ура!

Дарья Пигусова, г. Сургут

Салатные корзиночки "Фантазия"

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:

● 1,5 стакана муки; 1 яйцо; 100 г маргарина; 150 г твердого сыра; соль; раст. масло

Для начинки:

● 200 г копченой колбасы; 100 г твердого сыра; 1–2 соленых огурчика; 150 г маринованных шампиньонов; 50 г рубленых грецких орехов; майонез, сметана, петрушка по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить пластичное тесто. Сыр натереть на мелкой терке. Муку, яйцо, растопленный маргарин, тертый сыр, соль соединить и хорошо перемешать. Тесто убрать в холодильник на 10 мин.

2. Тесто достать из холодильника, затем раскатать в тонкий пласт, стаканом вырезать кружочки и выложить их в чуть смазанные маслом формочки. Выпекать в предварительно нагретой до температуры 180°С духовке в течение 15–20 мин.

3. Приготовить начинку. Колбасу, огурчики, грибы нарезать соломкой, сыр — кубиками, орехи порубить. Все соединить, заправить майонезом, смешанным со сметаной, и хорошо перемешать.

4. Заполнить остывшие корзиночки салатной начинкой. Украсить веточками петрушки. Пальчики оближешь.

КОНКУРС!



Гости в восторге от твоих праздничных блюд? Рецепты вместе с фотографиями присылай в редакцию. Не забудь посмотреть и заполнить купон на с. 66. За публикацию получишь 500 руб.



Елена Соколова, г. Москва. **Рулеты опробованы и одобрены моим мужем и мной. Необычно, пикантно и очень вкусно.**

Куриные рулетики с курагой

ПОНАДОБИТСЯ

● 3 куриные грудки; 100 г кураги; 50 г грецких орехов; 1 ч. л. кунжута; пучок петрушки; соль по вкусу; раст. масло для жарки

● **Для соуса:** 2 киви; 1 стакан апельсинового сока; 1 ст. л. крахмала

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Грудки помыть, обсушить и разрезать вдоль пополам. Каждый стейк отбить и посолить.

2. Курагу, орехи и зелень прокрутить через мясорубку, смешать, добавить кунжут и перемешать.

3. В каждый куриный кусок завернуть колбаску из кураги и орехов (масса из кураги и орехов получится как пластилин). Свернуть рулетиком и перевязать ниткой. Обжаривать готовые рулетики на растительном масле на сильном огне под крышкой. С остывших рулетиков снять нитки.

4. Приготовить соус. Вскипятить сок, добавить в него мелко нарезанные киви, проварить на слабом огне 10 мин, постепенно всыпать крахмал, варить еще 3 мин. Протереть массу через сито и полить соусом рулеты.

Салат "Экзотика" с крилем

Наталья Соловьева, г. Новосибирск. **На фото я с любимой доченькой.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 300 г консервированных ананасов
● 1 банка мяса криля
● 2 яйца
● 200 г сыра
● 250–300 г майонеза
● соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Ананасы мелко нарезать, мясо криля размять вилкой, яйца порубить, сыр натереть на терке.

2. Все ингредиенты соединить, заправить майонезом и хорошо перемешать.

Салат "Морской каприз"

Мария Федорова, г. С.-Петербург. **Недавно попробовала в гостях очень нежный и необычный салатик, теперь готовлю его дома и всех угощаю.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 банка консервированных кальмаров
● 200 г консервированных шампиньонов
● 1 маленькая банка консервированной кукурузы
● 3 яйца
● 1 упаковка крабовых палочек
● 100 г твердого сыра
● майонез по вкусу
● зелень для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

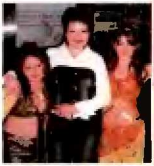
1. Кальмары, грибы, крабовые палочки мелко нарезать.

2. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и натереть на средней терке. Сыр также натереть на средней терке.

3. Салат выкладывать слоями. Каждый слой промазывать майонезом: кальмары – грибы – крабовые палочки – кукуруза – яйца – сыр. Украсить салат веточками свежей зелени и подать на стол.

Салат "Папина радость"

Анна Хохлова, г. Бузулук. **Всегда готовлю что-то новое и очень интересное.**



ПОНАДОБИТСЯ
- 1 кг говядины
- 4 луковицы
- 2 большие моркови
- 4 вареных яйца
- 150 г твердого сыра
- майонез по вкусу
- растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо отварить и нарезать небольшими кубиками. Морковь помыть, очистить и натереть на крупной терке, лук мелко нарезать. Лук и морковь вместе обжарить на растительном масле. Сыр натереть на мелкой терке.

2. Выкладывать слоями в прозрачный салатник: половина мяса – толстый слой майонеза – половина обжаренного лука с морковью – майонез – остальное мясо – майонез – остальной лук с морковью – майонез – яйца – майонез – тертый сыр. Дать салату пропитаться в течение 1 ч.



Ольга Осокина, г. Уфа. **В нашей дружной семье два рыбака — муж и мой папа. Предлагаю один из вариантов приготовления их улова.**

Фаршированный карп

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 карп (1–1,5 кг); 1 большой лимон; 3 большие луковицы; 0,5 стак. рубл. грецких орехов; 1 большой пучок зелени (укроп, петрушка); 3–4 зубч. чеснока; 3–4 ст. л. томат. пасты; 1 стак. воды; соль; перец; корица; раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук, лимон и зелень мелко нарезать. На разогретом растительном масле обжарить лук до золотистого цвета, затем добавить рубл. орехи, зелень и лимон. Обжарить 5 мин, приправить солью, перцем, щепоткой корицы.

2. Рыбу помыть, обсушить, посолить. Нафаршировать карпа частью обжаренной смеси, а другую часть выложить на противень, выстланный пергаментом. В рыбе по бокам сделать надрезы и нашпиговать чесноком. Уложить карпа на противень.

3. Полить рыбу растительным маслом. Развести томатную пасту в воде и так же полить карпа. Запекать в нагретой до 180°С духовке в течение 35–40 мин.

Ножки в йогуртовом соусе

Юлия Марисова, г. Казань. **Хочу поделиться замечательным рецептом.**



ПОНАДОБИТСЯ
- 6 куриных ножек; 2 ст. л. слив. масла
- **Для соуса:** 100 г плавл. сыра; 50 мл натур. йогурта; 3 веточки петрушки; чеснок, соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Петрушку мелко нарезать. Плавленый сыр, петрушку, йогурт взбить миксером. Соус убрать в холодильник.

2. Куриные ножки посолить по вкусу и смазать растопленным сливочным маслом. Ножки выложить на выстланный фольгой противень. Запекать в нагретой до 240°С духовке 30 мин. Подавать с соусом.

Печеночные кексы



Всем желаю радости, благополучия, мира и добра, взаимопонимания и большого человеческого счастья. Хочу предложить рецепт отличного блюда, попробуйте, не пожалеете! Понадобится: 700 г печенки; 2 луковицы; 1 морковь; 2 яйца; майонез; сыр; зелень. Печенку надо промыть, овощи почистить. Все пропустить через мясорубку. Вбить в массу яйца, посолить, поперчить и хорошо перемешать. Фарш выложить в смазанные маслом небольшие формочки, накрыть фольгой и поставить в духовку. Запекать 35 мин при температуре 180°С. Остудить, печеночные кексы вынуть из формы, переложить на противень, смазать майонезом. Положить на каждый по кусочку сыра и поставить в духовку на 5 мин, чтобы сыр расплавился.



Татьяна Владимирова, г. Камышин

Анастасия Самойлова, г. Зарайск

Волованы банкетные "Сальери" с креветками

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 упаковка слоеного дрожжевого теста
- 1 яйцо
- 2 ст. л. раст. масла
- 0,5 ч. л. сока лимона
- 200 г спагетти
- 10 креветок
- 50 г сыра
- соль по вкусу
- зеленый лук для украш.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйцо взбить. Тесто раскатать в пласт 0,5 см. Стаканом вырезать лепешки диаметром 4–6 см. Половину лепешек уложить на смоченный водой противень и смазать края взбитым яйцом. У другой половины лепешек бокалом или рюмкой вырезать середину меньшего размера. Полученные кольца уложить на смазан. лепешки так, чтобы края их совпадали. Поверхность смазать яйцом. Выпекать в нагретой до 180°С духовке 7–10 мин. Остудить.

2. Спагетти отварить в подсол. воде с добавлением раст. масла. Макароны откинуть на дуршлаг, промыть, остудить.

3. Креветки отварить до готовности в подсолен. воде, очистить от панциря, оставив хвостик. Сбрызнуть их лимонным соком. Сыр нарезать.

4. На дно каждого "колодца" положить по кусочку сыра, по кругу выложить спагетти, в центр воткнуть креветку, снова поставить в духовой шкаф на 1–2 мин, чтобы сыр расплавился. Украсить зеленым луком.



Свинина в ореховой корочке

Марина Ромашова, г. Омск. **На фото дочка Алена, моя помощница на кухне. Я попробовала это блюдо в гостях. Это что-то непередаваемо восхитительное.**



ПОНАДОБИТСЯ
- 0,5 кг свинины
- соль, перец, горчица по вкусу
- 2 яйца
- 0,5 стакана измельченных грецких орехов
- 1 апельсин
- растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца взбить. Свинину нарезать тонкими порционными кусками. Отбить, посолить, поперчить и намазать горчицей с двух сторон.

2. Кусочки мяса окунуть во взбитое яйцо и обвалять в грецких орехах. Апельсин нарезать кружочками.

3. Кусочки мяса обжарить на раскаленной сковороде до готовности. Подавать на стол вместе с кружочками апельсина.



Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 4–6

Ольга Гордеева, г. Москва. **Осенью, когда много свежих овощей, я часто делаю этот легкий и полезный салатик.**

Пестрый осенний салат с креветками

ПОНАДОБИТСЯ

● пучок листьев салата; 200 г свежей капусты; 2 помидора; 1 зеленое яблоко; 1 морковь; 1 луковица; 100 г стеблей сельдерея; 2 лимона; зелень укропа и петрушки; растительное масло; горчица, сахар, соль, перец по вкусу; 100 г креветок

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Листья салата помыть, обсушить, выложить на тарелку. Креветки сварить в подсоленной воде и очистить. Капусту тонко нашинковать, выложить в большую миску.

2. Лук и морковь очистить. Лук мелко нарезать, морковь натереть, сельдерей нарезать. Все добавить к капусте, посолить, помять руками, чтобы появился сок.

3. Помидоры и яблоко помыть, нарезать ломтиками. Из 1 лимона выжать сок, второй нарезать кружками для украшения. Сбрызнуть яблоки лимонным соком. Зелень помыть, порубить.

4. Сделать заливку. Растительное масло соединить с горчицей и лимонным соком, добавить соль, перец, сахар по вкусу, перемешать.

5. На листья салата выложить капусту с овощами. Сверху выложить яблоки, помидоры, креветки. Залить заливкой, украсить зеленью, ломтиками лимона.

Ирина Жукова советует

● **Для этого салата можно использовать не только стебли, но и мелко нарезанный корень сельдерея или петрушки.**

● **Вкус блюда станет пикантнее, если в него добавить нарезанный соломкой красный или желтый болгарский перец.**

● **Хорошую заправку для овощных салатов можно приготовить из натурального йогурта или нежирной сметаны, добавив в них немного лимонного сока и рубленого чеснока с зеленью.**

Фото: В. Билунова (6)



Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 2–4

Наталья Сайгина, г. Балашиха. **Предлагаю вам рецепт блюда, которое готовит моя мама, опытный кулинар.**

Окорочка, фаршированные грибами

ПОНАДОБИТСЯ

● 4 куриных окорочка
● 1 большая луковица
● 100 г сыра
● 200 г любых грибов
● 50 г майонеза
● соль, перец, приправы для курицы по вкусу; 1 вареная морковь для украшения
● растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Окорочка разрезать вдоль, удалить кости. Кожу оставить. Развернуть в пласт, слегка отбить. Посолить, поперчить, приправить.

2. Лук и грибы очистить, мелко нарезать. Обжарить все вместе на сковороде с раст. маслом, посолить.

3. Сыр натереть на средней терке. На каждый отбитый окорочок выложить ложку луково-грибной начинки, посыпать тертым сыром, свернуть рулетиком, обвязать ниткой.

4. Смазать рулетики майонезом. Запекать в нагретой до 180°С духовке 30–40 мин. Готовые рулетики выложить на блюдо, украсить узором из моркови. Подавать как горячее блюдо с овощным гарниром или как холодную закуску, нарезав на ломтики.

5. Украшение из моркови. Вареную морковь очистить, нарезать вдоль на тонкие пластины (**а**). С помощью ножа и формочек для печенья (или по трафарету) вырезать из пластин моркови листья, цветки, стебли, кружочки (**б**). Выложить по краю тарелки узоры, чередуя листья, цветы, стебельки, кружочки (**в**).


а


б


в



Один момент!

Журнал покупаю постоянно, многое готовлю по вашим рецептам. Предлагаю рецепт быстрого и вкусного блюда.

Ирина Яглова, г. Москва

Печеные яблоки в медовой карамели

ПОНАДОБИТСЯ

● 3 крупных яблока (красное, зеленое, желтое); 2 ст. л. сливочного масла; 3 ст. л. сахара; 3 ст. л. меда; 0,5 ч. л. корицы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яблоки вымыть, аккуратно вырезать сердцевину.
2. Смешать 1 ст. л. сахара с корицей, всыпать в каждое яблоко одинаковые порции.
3. Духовку нагреть до температуры 220°С. Яблоки поместить в форму, налить немного воды слоем 1 см и поставить запекать в течение 5–7 мин.
4. **Сделать карамель.** Сливочное масло растопить в сотейнике, на доводя до кипения добавить оставшийся сахар и мед, перемешать, уменьшить огонь и готовить, постоянно помешивая, пока сахар и мед не начнут карамелизоваться.
5. Снять с огня и полить яблоки карамелью, дать карамели застыть. Вкусное блюдо готово, подавайте на стол!





Тебе не нужно много времени, чтобы приготовить вкусные блюда? Пришли рецепты вместе с фото. Посмотри и заполни купон се с. 66. За опубликованный рецепт получишь 500 руб.



Елена Кочетова, г. Волгоград. **Я предлагаю рецепт блюда очень простого в приготовлении. Получается вкуснотища, попробуйте!**

Томатные бедрышки

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг куриных бедрышек; 1 кг помидоров; 4 зубчика чеснока; 2 ст. л. раст. масла для жарки; петрушка, базилик, соль, перец по вкусу; отварной картофель на гарнир

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Куриные бедрышки помыть, обсушить, посолить, поперчить и немного обжарить на растительном масле. Помидоры ошпарить, снять кожицу, мякоть нарезать полукольцами. Чеснок, зелень мелко нарезать.
2. Все выложить в кастрюлю слоями, слои посолить и поперчить по вкусу: бедра – чеснок – помидоры – зелень. И так, пока не закончатся все продукты. Закрыть крышкой и тушить на слабом огне 35 мин. Масло не добавлять. Подавать с отварным картофелем.

Сазан "Нежный вкус"

Надежда Коробова, Алтайский край. **Приятного всем аппетита!**



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг филе сазана; 5 помидоров; 2 сладких перца; 2 луковицы; 3 ст. л. сметаны; 2 ст. л. муки; соль, перец по вкусу; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Филе нарезать порционными кусками, посолить, поперчить и обвалять в муке, затем обжарить.
2. Лук, перец, помидоры мелко нарезать и вместе обжарить 7 мин, потом добавить сметану и хорошо перемешать.
3. Обжаренные кусочки сазана полить получившимся соусом и тушить еще в течение 10 мин.

Пикантная закуска

Людмила Рухленко, Краснодарский край. **На фото муж Женя и дочка Пеночка.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 кг брынзы; 2 помидора; 1 луковица; 3 зубчика чеснока; 1 банка оливок; 2 ст. л. раст. масла; 2 ст. л. сока лимона; 2 ст. л. кетчупа; 1 ч. л. аджики; 1 ст. л. слив. масла; 1 ч. л. 3-процентного уксуса; молотый черный перец; соль; раст. масло для жарки; кинза; петрушка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, мякоть нарезать кубиками. Брынзу нарезать ломтиками, поперчить и обжарить на слив. масле. Чеснок измельчить, оливки нарезать кружочками. Лук нарезать тонкими кольцами и обжарить на раст. масле.
2. Помидоры, чеснок, сливки перемешать, заправить смесью из раст. масла, сока лимона и уксуса, посолить поперчить, перемешать и оставить на 5 мин.
3. Ломтики брынзы выложить на блюдо, положить на них овощную смесь, сверху — кольца лука. Украсить зеленью. Кетчуп перемешать с аджикой и полить блюдо.

Картофель в сыре

Юлия Рожкова, пос. Нарышкино, Орловская обл. **На фотографии я с любимым блюдом, которое приготовила сама.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг картофеля; 200 г сыра; 200 мл сливок; 4 зубчика чеснока; молотый черный перец, приправы, соль, зелень по вкусу; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Чеснок очистить и измельчить. Сыр натереть на малкой терка. Сливки, чеснок, 100 г тертого сыра, соль, соединить и хорошо перемешать. Добавить приправы и енова хорошо перемешать.

2. Картофель помыть, очистить, нарезать кружочками толщиной 3 мм, затем выложить на смазанный растительным маслом противень, посолить.

3. Картофель залить соусом, сверху посыпать оставшимся тертым сыром. Выпекать в предварительно нагретой до 180°С 50 мин.



Андрей Федоров, г. С.-Петербург. **Этот суп приготовил повар нашего офиса, я узнал рецепт и решил удивить жену с дочкой. Суп готовится очень быстро.**

Быстрый суп с помидорами

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 л воды; 300 г куриного филе; 0,5 кг помидоров; 4–6 яиц; зелень, чеснок, перец горошком, лавровый лист, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо курицы нарезать на кубики 1x1см, опустить в воду, довести до кипения, снять пену и варить на среднем огне 10 мин.

2. Помидоры помыть, нарезать кубиками и добавить к курице. Посолить, поперчить. Положить измельченный чеснок, лавр лист, довести до кипения и выключить плиту.

3. Яйца взбить и влить, помешивая, в горячий суп. Подавать с рубленой зеленью

Салат "Апельсиновый"

Светлана Лысенкова, г. Старый Оскол. **Этот салат готовила моя бабушка. После замужества и я готовлю это блюдо. На фото моя дочь Полиночка.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 апельсина; 2 яблока; 4 яйца; 2 луковицы; 50 г сыра; майонез



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Апельсины очистить, разобрать на дольки и нарезать их кубиками. Яблоки без кожуры также нарезать кубиками. Яйца отварить вкрутую, охладить, очистить и мелко нарезать или натереть на крупной терке, лук нарезать полукольцами.

2. Салат укладывать слоями на блюдо: яблоки – майонез – лук – яйца – майонез – сыр. Смазать майонезом и украсить апельсином, дать пропитаться 1,5 ч.

Салат "Молния"

Ваш журнал читаю давно, я работаю в школе учителем. К нам часто приходят в гости друзья. Бывает, что времени на приготовление совсем мало, а денег в кошельке не так много. Этот салат готовится быстро, и ингредиенты недорогие. Все друзья оценили это блюдо, некоторые добавляют что-то свое, например кукурузу. Для салата понадобится: 200 г копченой колбасы; 3 помидора; 200 г сыра; 4 зубчика чеснока; майонез по вкусу. Колбасу нужно нарезать соломкой и выложить в салатник первым слоем. Смазать его майонезом по вкусу. Помидоры нарезать кубиками и выложить их вторым слоем на колбасу. Также смазать этот слой майонезом. Сыр натереть не крупной терке и посыпать на майонез. Чеснок очистить, измельчить и перемешать с майонезом. Смесь на майонеза и чеснока положить последним слоем. Сверху салат украсить веточками зелени.

Наталья Ежова, г. Челябинск



Ольга Кислова, г. Раменское. **Попробуйте!**

Кекс лимонный с цедрой

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 стакан муки; 75 г сливочного масла или маргарина; 100 г сахара; цедра 0,5 лимона; 3 яйца; сода на кончике ноже; растительное масло для выпекания; сахарная пудра для обсыпки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Слив. масло или маргарин разогреть до консистенции сметаны. Цедру лимона натереть на мелкой терке.

2. Масло или маргарин взбить с сахаром и цедрой лимона. Продолжая взбивать, вбить яйца.

3. Когда масса станет однородной, всыпать муку, соду и хорошо перемешать.

4. Тесто выложить в смазанную растительным маслом форму. Выпекать кекс в нагретой до температуры 190°С духовке в течение 45 мин. Охладить и посыпать сахарной пудрой.

Салат "Разноцветный"

Наталья Митричева, г. Нижний Новгород. **Люблю радовать новыми блюдами свою семью: мужа Диму и детишек Юлю и Ванюшку.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 куриная грудка
● 200 г корейской моркови
● 1 болгарский перец
● зеленый лук, укроп, петрушка, майонез, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Грудку отварить в подсоленной воде до готовности, мелко нарезать. Перец очистить и нарезать тонкой соломкой. Зелень помыть, обсушить, затем мелко порубить.

2. Мясо курицы, перец, зелень, корейскую морковь соединить, заправить майонезом, перемешать и выложить в салатник на листья салата.

Наталья советует

● **Салат можно заправить оливковым маслом, смешанным с соком лимона.**



Время приготовленна: 45 мин
Количество порций: 6

Полина Кальвицкая, Белгородская обл. **У всех, кто готовил это блюдо грузинской кухни, оно получается вкусным.**

Курица в орехово-чесночном соусе сациви

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 курица весом 1,5 кг
- 300 мл куриного бульона
- 3 большие луковицы
- 5 зубчиков чеснока
- зелень петрушки и укропа
- 1 стакан очищенных грецких орехов
- 250 мл сметаны
- 1 ст. л. муки
- 3 лавровых листа
- 6 горошин черного перца
- соль, перец по вкусу
- растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Курицу помыть, нарезать на порционные кусочки. Посолить, поперчить и обжарить в глубоком сотейнике на растительном масле со всех сторон. Залить бульоном, тушить 15 мин на слабом огне.

2. Укроп помыть, мелко нарезать. Чеснок и лук очистить, чеснок измельчить, лук мелко нарезать.

3. Нарезанный лук пассеровать на сковороде с раст. маслом. Добавить к луку укроп и чеснок, тушить 5 мин. Выложить все к курице.

4. Грецкие орехи пролустить через мясорубку, добавить к курице. Довести все до кипения, добавить сметану, соль, лавровый лист и перец горошком. Тушить 2 мин.

5. В 0,5 стак. холодной воды развести 1 ст. л. муки, вылить в сотейник и загустить соус, помешивая. Снова довести до кипения, снять с огня. Подавать в холодном виде с хлебом, украсив зеленью петрушки.

Ирина Жукова советует

- **Сациви можно приготовить и с вареной курицей, и с индейкой. В этом случва соус надо готовить отдельно и залить им птицу.**
- **В конце приготовления в соус советую добавить мелко нарезанную кинзу, базилик и сушеный шафран.**
- **Соус нужно доводить до кипенна, но не кипятить!**

Фото: В. Билунова (2)



Время приготовления: 50 мин
Количество порций: 2–4

Светлана Мизинова, г. Велиж, Смоленская обл. **Люблю готовить быстрыв блюда, посылаю свой любимый рецепт.**

Шницели из телятины с ветчиной и рисом

ПОНАДОБИТСЯ

- 4 шницеля из телятины по 200 г каждый; 200 г ветчины; 50 мл бульона; 2 ст. л. растительного масла; 50 мл сухого белого вина; 50 мл сливок; соль, перец по вкусу; зелень петрушки; 250 г риса быстрого приготовления; 1 баклажан; помидоры черри для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Шницели хорошо отбить с двух сторон, посолить, поперчить. Ветчину нарезать тонкими ломтиками. Петрушку помыть, обсушить, разобрать на веточки.

2. Выложить на каждый шницель по ломтику ветчины и две веточки петрушки. Свернуть шницель пополам, сколоть деревянной зубочисткой.

3. Выложить шницали на нагретую сковороду с растительным маслом, быстро обжарить с двух сторон.

4. Добавить на сковороду бульон и суков вино, тушить 5–7 мин. Затем выложить шницели в нагретую кастрюлю, накрыть, поставить в теплое место.

5. На ту же сковороду влить сливки, посолить поперчить, варить до загустения.

6. Приготовить быстрый рис согласно инструкции на упаковке. Баклажан нарезать, обжарить на раст. масле. Выложить на порционные тарелки рис, шницели, баклажан, полить соусом, украсить зеленью сразу же подавать на стол. Очень вкусно!

Ирина Жукова советует

- **По этому рецепту можно приготовить шницели из куриного филе, индейки и свинины.**
- **Вместо ветчины можно взять ломтики сыра твердых сортов.**
- **К шницелям можно приготовить томатный соус на той же основе, положив вместо сливок томат-пасту, разведенную водой.**



Ах, Астрахань!..



Я родилась в Астрвханской области, в селе Грачи, бывшей казачьей станице Грвчевской, которой более 200 лет. Соседнее село — родина звонкой и яркой Нвдежды Ббкиной. А мои дети родились и вырвстут астрвханцами. Астрвхвнцы — это как коктейль из рвзных народов, обычвев н культур.

Елена Томская, г. Астрахань

Первое упоминание об Астракани, называвшейся Хаджи-Тархан, оставил в 1333 г. арабский путешественник Ибн Баттути. Хаджи-Тархан был осенней резиденцией ханов Золотой Орды, крупным торговым центром на пути из Персии и Индии в Европу. Войска Тамерлана разграбили Хаджи-Тархан. В начале XV века он смвнил имя и стал столицей Астраханского ханства, которое царь Иван Грозный присоединил к России. В 1558 г. город был перенесен на другой, певый берег Волги, ниже прежнего места на 12 км.

Во время разинского бунта астраханцы впустили в город Стеньку Разина и организовали народное самоупраапение, но через год, не выдержав царской осады, сдали крепость. Указом Петра I была создана Астраханская губерния. Петр приложил немало сил для развития Астрахани как Волго-Каспийского порта.

Центральная, историческая, часть Астрахани — это остров, омываемый водами Волги и ев рукавов, Кутума, Царева и ерика (ерик — это проток) Казачий. Тут много мостов. На высоком холме стоит кремль с белокаменными стенами и башнями, спускающийся почти к самой набережной.

Имея богатое историческов прошлое, мой город не скрывает его в архивах. Многие музеи готовы познакомить с историей всех желающих — это и Объединенный историко-архитектурный музей-заловедник, и Картинная галерея имени Б. Кустодиева (уроженца Астрахани), Музей боевой славы, Дом-музей Ульяновых, Дом-музей С. М. Кирова, Литературный музей им. Курмангазы, Музей истории рыболовства на Нижней Волге, Музей поэта В. Хлебникова, архитектурный ансамбль кремля, комплексы Белого и Деревянно-земляного городов. В нашем городе кинорежиссер Л. Гайдай снимал свою знаменитую комедию "Не может быть!".

Смешение народов, культур, обычаев породило нашу чудесную жемчужину Поволжья. Глядя на ажурные мосты через рукава Волги, кажется, что вы окунаетесь в атмосферу Венеции. Услышав названия астраханских базаров "Татар-базар", "Большие Исады", чувствуешь себя словно на пряном Востоке. А войдя на территорию кремля, невольно ждешь, что вот-вот выйдет Стенька Разин в лихо заломлвнной шапке. Имвнно в такне моменты начинаешь осознавать себя частицей чего-то большого и великого, испытываешь такую любовь к своей земле, что начинает щемить в груди. Я не буду рассказывать, какие у нас растут арбузы, как весь город с удочками сидит на набережных, когда "идет" вобла, не буду описывать чудное цветение лотоса... Просто приезжайте, и сами все увидите! Тем более что Астрахани в этом году исполняется 450 лет!



Улица Никольская, здесь снимался фильм Л. Гайдая



Нулевой километр в центре

Два блюда в одном

Смешение народов не могло не сказаться на местной кухне. У нас готовят разнообразные блюда — от плова до драников, пекут русские и восточные пироги. В ходу волжская и каспийская рыба и иногда — икра. А рецепты, которыми хочу поделиться, достались мне от моей бабушки Таисьи. Одно блюдо у нас в Грачах называется "Будан". Для него мелко режется яркая, спелая мякоть тыквы (0,5 кг) и варится до мягкости в воде Хорошо промывается стакан пшена, пока вода не станет прозрачной, и добавляется в кастрюлю с тыквой. Варится 15 мин, затем вода сливается, добавляются соль и сахар по вкусу, все заливается горячим молоком. Ставится в духовку и томится там 15 мин. По аромату, которым наполнится дом, вы поймете, что "Будан" уже готов.

Другое блюдо под названием "Паштет по-грачевски" раньше готовили в русской печи, а сейчас можно и в духовке. Моя бабушка делала его в большом чугуне, чтобы на всех хватило, а я делаю в горшочках. Понадобится: мясо или осетрина. По очереди обжариваются и складываются в горшочки: нарезанное кусочками мясо или рыба, морковь, лук и чеснок, нарезанный кубиками картофель. Все перчится и солится по вкусу, заливается доверху водой. Сверху горшочек закрывается лепешкой из сырого дрожжевого теста и ставится в духовку на 45 мин. Как зарумянится корочка лепешки, готово! Вот вам два блюда в одном: и хлеб, и горячее!



Театр кукол



Наше фирменное кушанье

Пишите нам!

Расскажи об истории и кулинарных традициях своего края. Не забудь прислать фото и купон на с. 66. За публикацию рассказа получишь приз от редакции — 800 руб.



Три подружки за столом...

Для начинки можно использовать орехи, изюм или ягоды. Получается вкусно, в булочки мягкие и долго не черствеют!

Инна Толстихина, Челябинская обл.

Канадские сдобные булочки

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 1 стакан теплого молока; 1 пакетик дрожжей "Саф-момент"; 2 яйца; 250 г маргарина; 3 ст. л. сахара; щепотка соли; 5–6 стаканов муки; сахарная пудра, сахар для посыпки; раст. масло для смазыв. и выпекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Муку высыпать в глубокую миску. Туда же нарубить мягкий маргарин. Маргарин с мукой руками растереть до однородной массы. Всыпать дрожжи, перемешать, добавить соль, сахар, вновь перемешать, затем влить молоко, перемешать, вбить яйца и замесить тесто.

2. Разделить на шарики, каждый раскатать в блин толщиной 3–4 мм.

3. Блины смазать маслом, посыпать сахаром, скатать в трубочку и нарезать на рулетики. Каждый рулетик защепить снизу и выложить на смазанный маслом противень.

4. Выпекать в предварительно нагретой до температуры 200°С духовке до золотистого цвета. Булочки охладить и посыпать сахарной пудрой

КОНКУРС!



Кухню какого народа предпочитаешь ты? Пришли нам свой любимый рецепт и фото. Заполни купон, который ты найдешь на с. 66. За публикацию ты получишь от нас приз — 500 руб.



Юлия Матвиенко, г. Волгоград. **Это блюдо я попробовала в восточном ресторане.**

Курица по-индийски



ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 кг куриного филе; 1 луковица; 1 ч. л. карри; 2 зубчика чеснока; базилик; молотый черный перец; 2 картофелины; 1 к[illegible] вареного риса на гарнир; раст. масло для жарки; 3 помидора; 250 г сметаны; немного кинзы; соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук нарезать, обжарить. Филе нарезать, добавить к луку, посолить и обжарить. Картофель нарезать соломкой. Выложить на сковороду, чуть обжарить. Положить карри, базилик, измельч. чеснок, поперчить, тушить под крышкой 10 мин.

2. Приготовить соус. Помидоры ошпарить, снять кожицу. Кинзу, помидоры измельчить, соединить со сметаной, посолить и перемешать. Курицу подавать с рисом и соусом.

Макароны по-итальянски



Нина Смирнова, г. Юбилейный. **Предлагаю рецепт любимого блюда, очень вкусного и простого в приготовлении.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 кг макарон; 400 г сырокопч. ветчины; 1 яйцо; 250 мл сливок; 1 зубчик чеснока; 150г тертого сыра; 1 ст. л. оливкового масла; соль; перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Чеснок измельчить, обжарить на оливковом масле. Ветчину нарезать, добавить к чесноку обжарить. Яйцо взбить со сливками, добавить тертый сыр, посолить, поперчить и перемешать.

2. Макароны отварить до полуготовности, переложить в сковороду с ветчиной, влить сырную смесь, тушить до загустения в течение 10 мин.

Картофельная бабка

Елена Семенкова, г. Молодечно. **Это белорусское блюдо готовила моя бабушка, потом мама, а теперь и я. Можно есть с молоком, сметаной, маслом.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 16 средних картофелин
● 2–3 ст. л. муки
● 2 луковицы
● соль по вкусу
● растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель помыть, очистить и натереть на мелкой терке. В картофельную массу всыпать муку и хорошо перемешать.

2. Лук очистить, мелко нарезать и спассеровать на растительном масле до золотистого цвета лука. Лук и картофельную массу соединить, посолить по вкусу и перемешать.

3. Массу выложить в смазанную маслом кастрюлю или глубокую сковороду. Запекать в нагретой до температуры 180°С духовке в течение 1–1,5 ч.

Королева овощей

Родина капусты — Средиземноморье. Выращивают ее с III тысячелетия до новой эры. Существует свыше 100 видов капусты. Самая известная — это белокочанная капуста.

Юлия Шаперина, г. Барнаул





Капуста была популярна на Руси с давних времен. В древней летописи говорится о том, что смоленский князь Ростислав Мстиславович в 1150 году подарил своему другу Мануилу капустник. Капустником называли на Руси огород, где выращивали капусту. Огороды с капустой повсеместно окружали русские поселения. Она была одним из основных продуктов питания в те времена. Очень популярна она и в наши дни.

Капуста — очень полезный овощ. Белков в ней больше чем в моркови, свекле и репе. Блюда из капусты очень полезны тем, кто страдает язвой желудка, гастритами и колитами. Больше всего целебных свойств в капусте, не прошедшей тепловую обработку: в свежей и квашеной.

Вареники с капустой и грибами

ПОНАДОБИТСЯ

● 4 стак. муки; 200 г грибов; 300 г капусты; 1 луковица; 5 ст. л. раст. масла; соль; сахар

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Соль, сахар растворить в 1 стакане воды, добавить муку и замесить крутое тесто, постепенно добавляя 3 ст. л. раст. масла. Скатать в шар, обернуть пленкой.

2. Лук, грибы нарезать и вместе обжарить. Капусту порубить, бланшировать 3 мин, откинуть на дуршлаг и соединить с грибами и луком, посолить и перемешать.

3. Тесто раскатать, стаканом вырезать круги. В центр каждого положить начинку и сформовать вареники. Варить в подсоленной воде до готовности.

Салат "Татьяна"

Светлана Абакумова, г. Тамбов.
На фото моя дочка Катюшка.



ПОНАДОБИТСЯ

● 300 г белокочанной капусты; 1 луковица; 2 ст. л. консервированного горошка; 2 небольших маринованных огурца; 50 г грецких орехов; майонез для заправки; соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Капусту нашинковать. Лук нарезать полукольцами. Огурцы нарезать. Орехи обжарить и измельчить.

2. Все соединить, посолить, заправить майонезом и перемешать.

Пишите нам!

Любимый продукт декабря — сливочное масло. Пришли в редакцию свой рассказ с рецептом и фотографиями. За публикацию рассказа приз — 800 руб., рецепта — 500 руб. Не забудь посмотреть и заполнить купон на с. 66.

купон на с. 66

Фото: ЦФА "Бурда" (1)



Детям и внукам

Моя любимая бабушка Матвиенко Мария Андреевна всю жизнь готовит для своих любимых детей, внуков и правнуков. Сейчас ей 84 года. Низкий ей поклон. Эти рулеты с неповторимым вкусом из детства безупречны. Очень вкусно, попробуйте.

Наталья Киян, г. Майкоп

Ореховый рулет

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста:** 100 г сырых дрожжей; 0,5 л молока; 3 ст. л. сахара; 125 г размягченного сливочного масла; 5 яиц; щепотка соли; 4–5 стаканов муки; 2 ст. л. сметаны; раст. масло для жарки
- **Для начинки:** рубленые грецкие орехи, перемешанные с сахаром по вкусу
- **Для помадки:** 1 яйцо; 1,5 ч. л. сахара; 2 ст. л. молока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сделать опару. Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить 1 ч. л. сахара и 1 стакан муки. Опара должна быть чуть гуще, чем на оладьи. Замешенную опару поставить в теплое место.

2. Замесить тесто. Масло, яйца, соль, оставшийся сахар, сметану соединить в большой кастрюле и, помешивая, нагреть на тихом огне до однородной массы. Добавить поднявшуюся опару, всыпать остальную муку и замесить некрутое тесто. Убрать в тепло, дать подняться.

3. Тесто раскатать в большой пласт (на тонкий). Выложить начинку и сформовать рулет. Верх украсить жгутиками из теста.

4. Приготовить помадку. Яйцо, сахар, молоко соединить и взбить.

5. Рулет омазать помадкой, выпекать в предварительно нагретой до температуры 180°С духовке до золотистого цвета.

КОНКУРС!



Ты кулинар с богатым стажем? Передай опыт молодым! Пришли нам рецепты вместе с фото. Посмотри и заполни купон на с. 66. Приз за публикацию — 500 руб.



Людмила Алексеевна Тимонина, г. Кинешма. **Предлагаю рецепт легкого и быстрого в приготовлении блюда.**

Фаршированные кабачки

ПОНАДОБИТСЯ

- 0,5 кг мясного или куриного фарша; 3 кабачка; 200 г тертого сыра; 150 г майонеза; соль, перец по вкусу; 1 луковица; растительное масло для жарки, зелень для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук мелко нарезать и спассеровать. Лук добавить в фарш. Посолить, поперчить и перемешать. Кабачки нарезать кружочками, маленькой ложкой убрать мякоть, чтобы получилось углубление с донышком. Кабачки чуть посолить и оставить на 30 мин.

2. В кружочки кабачка положить фарш, смазать майонезом и посыпать сыром.

3. Выложить на смазанный растительным маслом противень. Выпекать 25 мин в нагретой до температуры 200°С духовке. При подаче на стол фаршированные кабачки украсить зеленью.

Курица в бульоне с майонезом

Маргарита Сергеевна Симанова, Удмуртия. **На гарнир подходит пюре, рис или макароны.**



ПОНАДОБИТСЯ

- 1 курица
- 2 луковицы
- 3–4 зубчика чеснока
- 4 ст. л. майонеза
- соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Курицу разделать на порционные куски. Залить водой, чтобы покрылись куски. Посолить и варить на среднем огне 30 мин.

2. Лук и чеснок очистить и мелко нарезать, затем добавить в бульон. За 5–10 мин до окончания приготовления ложками положить в бульон с курицей майонез. Не перемешивать! Блюдо готово.

Пшенные блины

Галина Шамсиевна Иванова, г. Уфа. **На фото я и мой супруг Николай Андреевич. Мы пенсионеры, ветераны труда, заслуженные работники нефтяной промышленности. Имеем двух сыновей и четырех внуков.**



ПОНАДОБИТСЯ

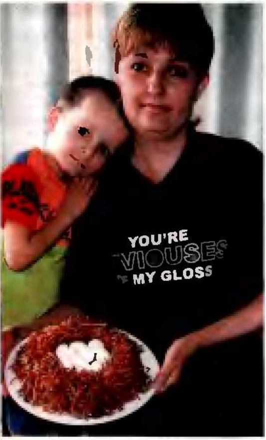
- 0,5 кг пшенной крупы; 1 стакан манной крупы; 2 ст. л. сахара; 5 г сухих дрожжей; 3 ст. л. сливочного масла для смазывания; 0,5 стакана молока; 1 стакан муки; щепотка соли; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сварить жидкую пшенную кашу. Остудить, добавить дрожжи, сахар, хорошо перемешать, всыпать манную крупу, вновь перемешать и поставить на 4 ч в теплое место.

2. Влить молоко. Всыпать муку, соль, перемешать и дать подняться. Выпекать блины на раскаленной с растительным маслом сковороде с двух сторон до золотистого цвета.

3. Готовые блины смазать сливочным маслом. Хорошо подавать со сметаной или вареньем.



Вкус победы

У нас на работе был конкурс на самый оригинальный стол. Наш стол был самым красивым.

Ирина Пантя, г. Москва

Салат "Гнездо"

ПОНАДОБИТСЯ

● 200 г вареного куриного мяса; 2 сырые моркови; 1 сырая свекла; 2 свежих огурца; 100 г капусты; 5 вареных перепелиных яиц; 4 шт. картофеля; майонез по вкусу; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Морковь натереть на крупной терке, курицу нарезать соломкой, капусту нашинковать, свеклу натереть на крупной терке, огурцы нарезать соломкой. Картофель натереть на корейской терке и обжарить.

2. Салат выкладывать невысокими слоями, каждый смазывать майонезом: курица – морковь – капуста – свекла – огурец. Сверху и с боков положить картофель в виде гнезда в середину уложить очищенные яйца.

Салат "Фэнтези"

Румия Мухаметшина, г. Альметьевск. **Этот салат я придумала сама.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 луковица; 3 вареных яйца; 1 вареная свекла; 1 банка консервированной сайры; майонез по вкусу; арахис, кетчуп, лепестки цветов для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук нарезать и обжарить. Отделить белки от желтков. Белки натереть на крупной терке, сайру размять вилкой, свеклу натереть на крупной терке, арахис обжарить. Желтки нарезать кружочками.

2. Салат выкладывать слоями, промазывая майонезом: лук – белки – сайра – свекла. Украсить арахисом, в центр положить желтки, полить кетчупом. Часть кружочков воткнуть в салат. По краю тарелки положить лепестки цветов.



Пищите нам!

Ты умеешь оригинально украшать блюда и красиво накрывать стол? Тогда присылай нам письмо. Не забудь о фотографии и обязательно заполни купон, который ты найдешь на с. 66. За публикацию получишь приз — 500 руб.



Сделано с любовью

На фотографии я с любимым лакомством, которое меня научила готовить моя бабушкв.

Виктория Меньшикова.

"Веселые заварнушки"

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:

● 1,5 стакана воды; 250 г маргарина; 2 стакана муки; 3 яйца; растительное масло для выпекания; сахарная пудра для обсыпки

● **Для крема:**

1 банка сгущенного молока; 200 г сливочного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Воду вскипятить, маргарин растопить. Растопленный маргарин влить в кипящую воду, помешивая, постепенно всыпать муку, размешать, чтобы не было комочков. Тесто должно быть густым и эластичным.

2. Хорошо перемешивая, по одному вбить в массу яйца. Противень застелить смазанным маслом пергаментом. С помощью кондитерского мешка или шприца выдавить тесто в виде шишек.

3. Противень поставить в предварительно нагретую до 180°С духовку. Выпекать 20 мин до золотистого цвета.

4. Сделать крем. Сгущенное молоко соединить с размягченным сливочным маслом и взбить миксером.

5. Пирожные остудить, сделать сбоку надрезы и начинить кремом. Выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

Виктория советует

● **Вкусный крем можно приготовить и из вареного сгущенного молока. Его также нужно соединить со сливочным маслом и взбить.**

● **Готовые пирожные можно посыпать сахарной пудрой, пополам смешанной с корицей.**

КОНКУРС!



Ты еще учишься в школе, но уже хорошо готовишь? Пришли в редакцию рецепты и фото. В купоне на с. 66 укажи данные родителей. За публикацию получишь приз 500 руб.



Элина Ахметьянова, г. Салават. **Мне 13 лет, я часто помогаю маме на кухне и очень люблю готовить. Каждый раз для меня это эксперимент. Ваш журнал мне очень нравится, я не пропустила ни одного номера с начала 2008 года.**

Салат "Богатырский"

ПОНАДОБИТСЯ

● 300 г ветчины; 4 шт. отварн. картофеля; 2 маринов. огурца; 1 свежий огурец; 1 яблоко; 4 вар. яйца; зел. лук; укроп

● **Для заправки:** 4 ст. л. майонеза; 1 ст. л. горчицы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца и картофель очистить и нарезать кубиками. Огурцы и ветчину также нарезать кубиками. Яблоко очистить от кожуры и мелко нарезать. Укроп и лук мелко порубить.

2. Яйца, картофель, огурцы, ветчину, яблоко и зелень соединить и перемешать.

3. Майонез соединить с горчицей, хорошо перемешать и заправить салат.

Домашний зефир

Настя Красавская, Красноярский край. **Я сама готовлю завтрак, обед и ужин.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 20 г желатина; 20 г сахарной пудры; 7 г пищевого красителя; 1 кг сахара; 3 г лимонной кислоты

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Желатин залить водой и оставить на 8 ч. Сахар в кастрюле поставить на медленный огонь. Помешивая, влить 150 мл воды. Через 15 мин добавить желатин и варить 15 мин. Всыпать лимон. кислоту, краситель, перемешать и снять с огня.

2. Сделать зефир с помощью кулинарного шприца. Зефир чуть остудить, по 2 зефиринки соединить и посыпать сахарной пудрой.

Галушки из картофеля

Александра Поморова, Белгородская обл. **Мне 12 лет, хочу поделиться с читателями быстрым рецептом.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 4 шт. картофеля

● 50 г муки

● 1 яйцо

● соль по вкусу

● 50 г сливочного масла

● зелень по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель помыть, очистить и отварить в подсоленной воде до готовности. Воду слить, картофель протереть через сито.

2. В картофельную массу добавить муку, соль и хорошо перемешать. Яйцо взбить, добавить в массу и замесить крутое тесто. Раскатать в жгут диаметром 3 см. Жгут нарезать кусочками.

3. Варить в кипящей подсоленной воде в течение 3 мин. Подавать к столу, полив растопленным сливочным маслом и посыпав зеленью.



Руками мастера

Я окончила кулинарный техникум. А сейчас работаю мастером производственного обучения. Люблю экспериментировать, и многие рецепты придумываю сама. Этот торт я испекла на день рождения.

Анна Кобель, г. Ставрополь

Торт "Сладкоежка"

ПОНАДОБИТСЯ:

Для 1-го коржа:
- 1,5 стакана рубленых орехов; 200 г сметаны; 3 яйца; 1,5 стакана сахара; 1,5 стакана муки; щепотка соды; раст. масло для выпекания

Для 2-го коржа:
- те же продукты, вместо орехов — 1,5 стакана изюма

Для 3-го коржа:
- те же продукты, вместо изюма — 1 ст. л. какао и 1 стакан мака

Для крема:
- 1 банка сгущенки; 200 г сливочного масла; 100 г измельченной халвы

Для глазури:
- 2 плитки шоколада; 100 г сливочного масла; тертый белый шоколад для украшения; растительное масло для выпекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто. Выложить в смазанные маслом формы, выпекать коржи при 180°С 20–25 мин.

2. Сделать крем. Сгущенку взбить с размягченным маслом, добавить халву и перемешать.

3. Сварить глазурь. Шоколад растопить на паровой бане, добавить размягченное масло и перемешать до однородности.

4. Собрать торт. Коржи промазать кремом и соединить. Верх торта залить глазурью. Украсить тертым белым шоколадом. Торт готов!

КОНКУРС!



Печешь вкусные домашние пироги? Поделись рецептом! Пришли его в редакцию вместе с фото и заполненным купоном со с. 66. За публикацию получишь 500 руб.



Галина Музыченко, г. Киев. **У меня большая семья, все хотят чего-нибудь вкусненького.**

Желейный торт "Мозаика"

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для бисквита:** 1 стак. муки; 1 стак. сахара; 3 яйца; раст. масло для выпекания
- **Для начинки:** 3 пакетика желе разных цветов; 1 л сметаны; 1 стак. сахара; 30 г желатина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Желе развести в теплой воде. Нелить в 3 тарелки, дать застыть. Яйца с сахаром взбить, продолжая взбивать, добавить муку. Вылить тесто в форму, выпекать бисквит 25 мин в духовке при 220°С.

2. Сметану соединить с сахаром. Желатин залить небольшим кол-вом кипяченой воды, дать набухнуть, растворить на медленном огне, не доводя до кипения. Вылить в сметану с сахаром, все взбить.

3. Миску застелить пленкой. Застывшее желе и бисквит нарезать на кубики, соединить в другой миске, залить сметано-желатиновой массой, перемешать. Вылить в миску с пленкой, поставить в холодильник на ночь. Миску опрокинуть на тарелку — готово!

Кексы "Нежность"

Мария Пашенко, г. Москва

ПОНАДОБИТСЯ

- 200 г маргарина; 2 яйца; 1 стак. сахара; 1 стак. сметаны; 2 стак. муки; изюм; орехи; 0,5 ч. л. соды; сахар. пудра; раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Размягчен. маргарин, яйца, сахар, сметану, муку, изюм, орехи, соду соединить и замесить тесто.



2. Тесто выложить в смазанные раст. маслом формочки.

3. Выпекать кексики в нагретой до 180°С духовке в течение 20 мин. Остудить и посыпать сахарной пудрой.

Чизкейк "Нью-Йорк"

Ирина Кузина, г. Дмитров. **Надеюсь, вы напечатаете мой рецепт.**



ПОНАДОБИТСЯ

- **Для начинки:** 700 г мягкого сливочного сыра; 100 мл сливок (33-процентных); 3 ч. л. сметаны; 3 ч. л. сахара; 2 ч. л. ванил. сахара; 3 яйца
- **Для основы:** 0,5 кг печенья; 150 г сливочного масла; 3 ст. л. сахара; корица, мускатный орех по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Печенье раскрошить деревянной ложкой, смешать с растопленным маслом, добавить сахар, корицу, мускатный орех и перемешать. Распределить массу по разъемной форме диаметром 26 см. Разогреть духовку до 150°С, поместить форму в духовку, на нижнюю полку поставить миску с водой. Запекать 15 мин, остудить.

2. Сделать начинку. Смешать все ингредиенты начинки, кроме яиц. Затем по одному вбить яйца, каждый раз тщательно вымешивая венчиком. Аккуратно вылить начинку на основу. Запекать еще 1 ч. Оставить на 15 мин в выключенной духовке и еще на 15 мин при открытой дверце.

3. Остудить, поставить на холод на 6–10 ч.

Торт "Творожный"

Виктория Гоголева, г. Екатеринбург. **Этот торт я приготовила сыну в день рождения на 2 года.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 готовый бисквитный рулет; 0,5 кг нежирного творога; 1 стак. сметаны; 1 стак. сахара; 1 стак. молока; 20 г желатина; 1 пакетик желе; мак, орехи, изюм по вкусу; фрукты для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рулет нарезать на кусочки толщиной 1,5 см и выложить на дно формы с бортиками. Желатин замочить в теплом молоке на 30 мин, не нагревать! Сметану, сахар, творог, мак, орехи, изюм перемешать.

2. Творожно-сметанную смесь перемешать с желатином. Массу вылить в форму поверх рулета. Сверху выложить нарезанные фрукты, немного вдавив их в творожную массу. Поставить форму в холодильник на 40 мин для застывания.

3. Приготовить желе из пакетика, добавив воды в 2 раза меньше, чем указано в инструкции. Достать форму с тортом и осторожно вылить желе на фрукты сверху, убрать в холодильник.





Елена Чикляукова, г. Димитровград. **Этот торт я пекла на юбилей дорогого свекра. На фото дочь Юлия.**

Торт "Юлия"

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 5 охлажденных яиц; 1 стак. сахара; 1 стак. муки; ванил. сахар по вкусу; раст. масло для выпекания

● **Для пропитки и крема:** 100 мл малинового сиропа; 200 г слив. масла; 1 банка вареной сгущенки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца, сахар взбить миксером, добавить просеянную муку, ванильный сахар и перемешать массу ложкой. В кастрюлю с широким дном положить промасленный пергамент. Бока кастрюли на смазывать.

2. Выложить тесто, накрыть крышкой, завернутой в полотенце. Поставить на плиту на самый тихий огонь. Выпекать 40–60 мин. Корж охладить. Разрезать на 3 части, каждую пропитать сиропом.

3. Сделать крем. Сливочное масло соединить со сгущенным молоком и взбить миксером. Коржи промазать кремом и соединить. Верх украсить по желанию.

Ватрушки "Сытные"

Наталья Селова, Ульяновская обл.



ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 4 стак. воды; 100 г дрожжей; 4 ст. л. сахара; мука; щепотка соли; 1 стак. раст. масла; 1 яйцо

● **Для начинки:** 1 кг творога; 3 яйца; сахар; ванил. сахар; соль; 50 г слив. масла; 250 г изюма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Воду, дрожжи, сахар, 8 ст. л. муки перемешать и оставить на 15 мин. Добавить соль, масло, муки, чтобы получилось нетугое тесто.

2. Творог, сахар, соль, ванил. сахар, изюм перемешать. Добавить взбитые яйца, растопленное масло и перемешать.

3. Тесто выложить на противень. Положить начинку, края защепить. Верх смазать взбитым яйцом. Выпекать в духовке при 180°С 15 мин.

Яблочный пирог

С удовольствием покупаю ваши журналы. Этот пирог очень любит моя семья. Нужно: 500 г муки; 60 г сливочного масла; 2 желтка; 20 г дрожжей; 60 г сахара; 1,5 стакана молока; 400 г тертых яблок; 40 г сахарной пудры; щепотка соли; корица по вкусу. Для посыпки: 30 г муки; 40 г сахарной пудры; 30 г сливочного масла. Сделать опару: дрожжи развести в стакане теплого молока, добавить 1 ст. л. сахара и 2 ст. л. муки, поставить в теплое место. Как поднимется, добавить в опару муку, остальной сахар, соль, размягченное сливочное масло, остальное молоко и замесить тесто. Убрать в тепло на 1 ч. Тесто раскатать на присыпанном мукой столе, перенести на смазанный маслом противень. Равномерно выложить тертые яблоки, посыпать пудрой. Сделать посыпку: муку просеять с сахарной пудрой, влить растопленное сливочное масло и растереть до небольших комочков. Посыпать пирог сверху. Выпекать в нагретой до 200°С духовке 35 мин. Приятного аппетита!

Татьяна Чернышева, Краснодарский край



Нина Алексеева, г. Майкоп. **Очень красивый и вкусный торт, можно делать в любое время года.**

Фруктовый заливной торт

ПОНАДОБИТСЯ

● 150 г желатина; 2 пакетика фруктового желе; любой краситель на кончике ножа; любые фрукты (кроме яблок и киви); сахар по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Желатин распустить согласно инструкции. В кастрюлю налить 3 л воды, добавить распущенный желатин, желе, краситель, сахар и, помешивая, довести до кипения (не кипятить!). Остудить. Фрукты нарезать дольками. В форму налить первый слой желатина (1,5 см), поместить в морозилку на 7 мин. Выложить дольки фруктов, залить желе и вновь убрать в морозилку и т. д.

2. За 2 ч до подачи на стол поставить форму с тортом в кастрюлю с теплой водой на 1–2 мин, перевернуть на блюдо, убрать в холодильник.

Клюквенный пирог

Алла Шевченко, г. Курган. **Своего малыша стараюсь баловать вкусненьким. Особенно мой Роман (ему 2,5 года) любит этот пирог.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 200 г сливочного масла или маргарина; 2 яйца; 0,4 стакана сахара; 1,5–2 стакана муки

● **Для начинки:** 400 г клюквы; сахар по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Белки отделить от желтков, белки убрать в холодильник.

2. Замесить тесто. Размягченное масло или маргарин, желтки, 1 ст. л. сахара, муку соединить и перемешать.

3. Тесто комком выложить в несмазанную форму и распределить по дну и бортикам формы. Выпекать в нагретой до 180°С духовке 20 мин. Достать из духовки.

4. Сделать начинку. Клюкву перетереть с сахаром. Клюквенную массу выложить на пирог. Белки взбить с сахаром и распределить по клюкве. Поставить в духовку еще на 5 мин.



Время приготовления: 45 мин
Количество порций: 15–20

Татьяна Власова, г. Шатура. **Я люблю печь пироги, кексы, печенье. Посылаю на ваш суд свой любимый рецепт.**

Хворост простой на сливочном масле

ПОНАДОБИТСЯ

- 3 стакана муки
- 70 г сливочного масла
- 0,5 стакана сахара
- 2 яйца
- 1 ст. л. сметаны
- щепотка соли
- 0,5 ч. л. гашеной соды
- 500 мл рафинированного растительного масла
- 50 г сахарной пудры
- 2 апельсина, сухая гвоздика для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сливочное масло растопить на водяной бане. Яйца взбить вилкой.

2. Добавить к маслу муку, сахар, соль, гашеную соду, взбитые яйца, сметану. Хорошо перемешать. Тесто должно быть густое.

3. Раскатать тесто в пласт толщиной 0,5 см. Нарезать на полоски шириной 2–3 см и длиной 10 см. В центре каждой полоски сделать надрез, вывернуть полоску наизнанку. Можно сделать узкие полоски и завязать узлом.

4. Выкладывать хворост порциями в кипящее раст. масло, жарить до румяного цвета с двух сторон. Вынимать шумовкой, обсушить на бумажном полотенце.

5. Готовый хворост выложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой. Украсить половинками апельсинов, в которые воткнуть гвоздику.

Ирина Жукова советует

- **Хворосту можно придать любую форму, например розочек. Чтобы они получились цветными, разделите тесто на части и добавьте пищевые красители, затем сверните полоски теста рулетиком, заколите с одного конца зубочисткой и жарьте.**
- **Для постного хвороста кладите в тесто только стакан газированной воды, сахар и 2–3 ст. л. растительного масла.**
- **В тесто можно добавить тертую цедру лимона или апельсина.**

Фото: В. Билунова (2)



Время приготовления: 1 ч 10 мин
Количество порций: 6–8

Татьяна Жарова, г. Москва. **Недавно побывала в гостях в Италии, там попробовала этот вкусный и простой пирог.**

Итальянский пирог "Кассата" с творогом

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста:** 6 яиц; 1 стак. сахара; 1 стак. муки; 1 лимон; 1 ч. л. разрыхлителя; щепотка мелкой соли
- **Для начинки:** 500 г жирного творога; 0,5 стак. сахарной пудры; 150 г смеси разных цукатов; 70 г шоколада; 50 мл любого ликера
- **Для глазури:** 250 г сахарной пудры; сок 1 лимона; 1 ст. л. молока; зеленый пищевой краситель

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Отделить белки от желтков. Белки поставить в холодильник. Желтки с сахаром взбивать 15 мин. Из лимона выжать сок. Цедру натереть.

2. Охлажденные белки взбить миксером. Соединить белки с желтками, добавить муку, соль, цедру лимона, разрыхлитель, перемешать.

3. Выложить тесто в смазанную раст. маслом круглую форму, выпекать 40–50 мин в нагретой до 180°С духовке. Готовый бисквит остудить, разрезать на 2 коржа.

4. Приготовить начинку. Цукаты мелко нарезать. Шоколад разломать на маленькие кусочки. Соединить творог, цукаты, шоколад, сахарную пудру, все перемешать.

5. Приготовить глазурь. Соединить 250 г сахарной пудры; сок 1 лимона; 1 ст. л. молока; 1 каплю пищевого красителя, все взбить миксером до однородной массы.

6. Выложить один корж на блюдо. Пропитать половиной ликера. Сверху выложить творожную начинку, накрыть вторым коржом. Сбрызнуть оставшимся ликером.

7. Обмазать торт глазурью, украсить цукатами, поставить на 2 ч в холодильник

Ирина Жукова советует

- **Вместо цукатов в начинку можно класть изюм, курагу, чернослив.**
- **Глазурь можно подкрасить тертой цедрой лимона или соком ягод.**

Рецепт для Ирины Шарбатян

В июльском номаре прочитала, что Ирина Шарбатян ищет рецепт приготовления блинов без яиц. Понадобится: 500 г муки; 300 г картофеля; 30 г свежих дрожжей; 1,5 стакана молока; соль по вкусу; 50 г жира. Дрожжи надо развести в теплом молоке с мукой, поставить на 4 ч в теплое место. Сырой картофель натереть на мелкой терке, добавить в тесто, посолить и дать еще немного подойти. Выпекать блины на горячей сковороде, смазанной жиром. Подавать такие блины хорошо со сметаной или жареным шпиком

Елена Григорьева, г. Новороссийск

Зеленый лук — круглый год

Моя жена ежемесячно покупает ваш журнал и готовит блюда по его рецептам. Мне очень нравится, я такую дружбу одобряю. Хочу поделиться секретом моей тещи.

Все мы любим салат из зеленого лучка, но резать его не всегда хочется. Так вот, моя тещенька нарежет лучок, сложит в банку литровую — и в холодильник.

А мы добавляем его в супчик, в салатик. В таком состоянии он может храниться неделю и более.

Буду рад, если кому-то пригодится этот способ. Особенно будет приятно, если вы его напечатаете. Тогда мна на сто процентов обеспечены 100 граммов от любимой тещи.

Юрий Александров, г. Псков

Без запахов

Рыбу надо положить на 1 ч в раствор с добавлением уксуса (2 ст. л. на 1 л воды) — неприятный запах исчезнет.

● Ломтики сырого картофеля устранят неприятный запах рыбы, если положить их в сковороду к рыбе во время жарки.

● Отбивает рыбный запах подсолнечное масло: нож для разделки надо протереть промасленной тряпочкой.

Наталия Афанасьева, Чувашия

Под градусом

Газовую духовку надо разогревать за 10 мин до выпекания изделия. Электрическую духовку включайте за 25 мин.

● Если в духовке нет термометра, температуру определяют так: положите на противень щепотку муки. Если она сначала пожелтеет, а через 30 с потемнеет, то температура 220–240°С. Если мука сразу обугливается, то температура 280°С.

Елена Писаренко, г. Балаково

На заметку

Если в рыбный фарш добавить майонез, котлеты будут сочнее и мягче на вкус.

● При хранении сыр сначала нужно завернуть в пергамент, а потом в фольгу.

● Перед употреблением творог надо разогреть в закрытой посуде на водяной бане. Ощущение такое, как будто творог только что приготовили.

● Если разогреваете жареные и запеченные блюда повторно, не добавляйте в сковороду жир или масло, надо налить немного воды или молока, закрыть крышкой и нагревать 5 мин.

● Нашинкованную капусту надо бланшировать 5 мин, она на будет горчить.

Ольга Еськина, г. Пенза

Так вкуснее

При варке яйца не вытекут, если тупой конец проколоть иголкой. Если яйцо треснуло, добавьте в воду немного уксуса, яйцо также не вытечет.

● Жареная рыба будет вкуснее, если перед приготовлением побрызгать ее молоком и оставить на 10 мин.

● Горечь от желчи, разлившейся при разделке рыбы, можно легко устранить. Сначала надо удалить желчь, места, залитые ею, посыпать солью, потом промыть холодной водой.

Тамара Алексеевна Соловьева, г. Новокузнецк

Режем правильно!

Вкус любого блюда во многом зависит от того, как вы нарежете продукты. Здесь есть свои секреты, и я с удовольствием поделюсь ими с читательницами.

● Для супа с большим количеством ингредиентов продукты надо резать крупно, для супа с малым количеством ингредиентов — мелко.

● Для сложных и слоеных салатов все продукты нужно резать мелко или тереть на средней терке. Кубиками режут продукты для салатов, в которых все компоненты равноценны, например морковь и картофель.

● Свежие овощи для салатов надо резать кружочками. Также кружочками нарезают морковь для тушения.

● Морковь для супа и плова нарезают тонкой соломкой. Помидоры кружочками режут только для салатов, где они — главный ингредиент. Для всех остальных салатов помидоры режут полукруглыми дольками.

Елена Карамышева, г. Пермь

Картофель, рис, суп

Старый картофель нельзя варить в мундира, только очищенным. Чтобы он не потемнел, добавьте в воду немного уксуса.

● Для сохранения в продуктах витаминов пищу при варке мешайте только деревянной ложкой.

● Для того чтобы при варке рис не слипался, нужно добавить в воду несколько капель лимонного сока. Для этого разрежьте лимон, проткните спицей и выдавите сок.

● В овощные супы и куриный бульон лавровый лист и специи лучше не класть. Только лук и морковку, предварительно их обжарив.

А. М. Нурьяхметова, г. Челябинск

Пишите нам!

Пришли к нам в редакцию свои кулинарные секреты! За публикацию получишь приз — 300 руб. Смотри купон на с. 66.

Весело и без мяса

В конце 80-х нас с сестрой пригласили в закрытый поселок в гости. Целый день мы с сестренкой и друзьями ее будущего мужа гуляли по сказочному зимнему лесу, дурачились, валялись в снегу. В дом вернулись очень голодными и уставшими. И я, насмотря на то что тогда готовить практически не умела, вызвалась пожарить мясо. Все с радостью приняли мое предложение. Я бодро пошла на кухню, нашла в холодильнике банку с жиром, подумав, что это привычное свиное сало, и решила на нам пожарить мясо. На вид мясо получилось аппетитное, красивое, поджаристое, но почему-то



от него исходил неприятный запах. В результате к мясу никто не притронулся, пришлось довольствоваться чаем. Хозяин дома спросил у меня, на чем я жарила мясо. И я показала ему банку. Он долго смеялся, а потом сказал, что в ней был барсучий жир и что это вообще-то не вредно. Мне было очень неудобно перед всеми, но молодость брала свое, и все продолжили веселье.

Надежда Птицына, г. Сергиев Посад

Несъедобное название

Когда я была совсем маленькой, моя мама сидела дома со мной и моим братом. Она часто радовала нас домашними сладостями. Особенно хорошо ей удавались торты. Они получались не только вкусными, но и удивительно красивыми. Однажды вечером мама позвала нас с братом на кухню. На столе возвышался красивый торт, темно-коричневый с белоснежными украшениями. Я в предвкушении приятного вечера спросила у мамы, как называется торт. Мама сказала, что это "Негр в пене". Услышав это название, я, плача, убежала в комнату. Как ни хотелось мне полакомиться сладостью, я так и на смогла переломить себя и отведать кусочек торта с таким невкусным названием. Потом я научилась печь разные торты и поняла, что пища должна быть вкусной и красивой, а название — интригующим и аппетитным.

Мария Швецова, г. Каменка, Пензенская обл.

"Птичка улетела"

У наших соседей жил могучий кот по кличке Терминатор. Соседи живут на 3-м этаже, а их окна выходят на крышу 2-го. Окна их соседей также выходят на ту же самую крышу (к квартирам на 1-м и 2-м этажах пристроили дополнительную площадь). Кот Терминатор очень любил гулять по этой крыше. Как-то зашли мы к соседям в гости. Был знойный летний вечер. Сидим мы в комнате, пьем чаек, разговариваем, вдруг хозяйка пошла за чем-то на кухню и тут же позвала нас туда. Заходим мы и видим картину: на столе лежит курица-гриль! Мы все в замешательстве: никто курицу не покупал. Так откуда же она взялась? Тут кто-то из нас увидал Терминатора, отдыхающего на крыше. И мы поняли: это он стащил курицу у соседей, у которых было открыто окно. Отдавать соседям курицу, побывавшую в зубах кота, было не совсем удобно, и мы решили оставить зажаренную птицу добытчику. Историю эту мы никому не рассказывали. Было неловко перед соседями, которые, видимо, собрались пообедать. А курица куда-то испарилась.

Аида Магомедова, г. Махачкала

Пишите нам!

Расскажи нам свою забавную историю! За публикацию приз — 500 руб.

ЧИТАЙ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ:



Гушеная капуста со свининой

Из белокочанной капусты и свинины можно приготовить настоящий деликатес, как это делает Лариса Одажиева. Это на просто вкусно, но и очень красиво. Муж Ларисы ест с удовольствием. Попробуйте и вы, на пожалеете!



Тортик "Почти чизкейк"

Если постараться, можно сделать настоящий кулинарный шедевр. И поможет вам в этом рецепт от Светланы Леоновой.



Поросята из кальмаров

Этих замечательных поросят Наталья Яшина готовит из обыкновенных кальмаров. Начинка может быть разнообразная: любой салат или шампиньоны. Вкусно!

Мясные колобки

Сильный пол знает толк в еде. Петр Киреев из Пензы предлагает рецепт блюда для настоящих мужчин. Мясо с рисом и морковкой. Это придется по вкусу на только мужчинам, но и женщинам. Убедитесь в этом сами.



Ноябрьский номер "Люблю готовить!" поступит в продажу 30 октября.

Наши победители (октябрь)

Абакумова С., г. Тамбов; **Авдюшина О.**, г. Кинешма; **Акулова С.**, г. Нижний Тагил; **Александров Ю.**, г. Псков; **Алексеева Н.**, г. Майкоп; **Ахметьянова Э.**, г. Салават; **Афанасьева Н.**, Чувашия; **Болотова Н.**, г. Апатиты; **Бручукова М.**, г. Ханты-Мансийск; **Владимирова Т.**, г. Камышин; **Ковалев Т.**, г. Пятигорск; **Войтова Я.**, г. Владикавказ; **Гоголева Н.**, г. Екатеринбург; **Голованова З.**, Тамбовская обл.; **Гресь Н.**, г. Минеральные Воды; **Григорьева Е.**, г. Новороссийск; **Гордеева Н.**, г. Москва; **Дерягина Е.**, г. Ивантеевка; **Дудина И. и Р.**, г. Москва; **Ежова Е.**, г. Вологда; **Ежова Н.**, г. Челябинск; **Жарова Т.**, г. Москва; **Журавлева Н.**, Татарстан; **Жучкова Г.**, г. Москва; **Ивашка Г.**, [illegible]; **Ковалев М.**, Московская обл.; **Иваньшина О.**, Краснодарский край; **Ишанова Л.**, г. Волгоград; **Кагальницкая Л.**, г. Волгоград; **Кальницкая Л.**, Белгородская обл.; **Карамышева Е.**, г. Пермь; **Карамышева С.**, г. Биробиджан; **Кислова О.**, г. Раменское; **Киян Н.**, г. Майкоп; **Кобель А.**, г. Ставрополь; **Ковалев Н.**, г. Заречный; **Конищева Е.**, г. Омск; **Коробова Н.**, г. Славгород; **Кочетова Е.**, г. Волгоград; **Красинская Н.**, Красноярский край; **Кузина Н.**, г. Дмитров; **Лысенкова С.**, г. Старый Оскол; **Магомедова А.**, г. Махачкала; **Макарова Е.**, г. Щелково-3; **Марисова Ю.**, г. Казань; **Матвиенко Ю.**, г. Волгоград; **Меньшикова В.**, г. Шадринск; **Мещерина М.**, г. Хотьково; **Мизинова С.**, г. Великий Новгород; **Митричева Н.**, г. Н. Новгород; **Музыченко Г.**, г. Киев; **Мухаметшина Р.**, г. Альметьевск; **Нефедова Т.**, г. Жуковский; **Нурьяхметова А.**, г. Челябинск; **Осокина О.**, г. Уфа; **Павличенко Н.**, г. Красноярск; **Пантя Н.**, г. Москва; **Пашенко М.**, г. Москва; **Петрова О.**, Алтайский край; **Пигусова Д.**, г. Сургут; **Писаренко Е.**, г. Балаково; **Поморова А.**, Белгородская обл.; **Птицына Н.**, г. Сергиев Посад; **Рамазанова М.**, г. Омск; **Рожкова Ю.**, Орловская обл.; **Руденко Л.**, Краснодарский край; **Садулова А.**, г. Буйнакск; **Самойлова А.**, г. Зарайск; **Самойлова Н.**, Московская обл.; **Сайгина Н.**, г. Балашиха; **Селова Н.**, Ульяновская обл.; **Семенкова Е.**, г. Молодечно; **Симанова М.**, Удмуртия; **Синокурьян А.**, г. Горячий Ключ; **Смирнова Н.**, г. Юбилейный; **Соколова А.**, Кемеровская обл.; **Симанова Е.**, г. Москва; **Соловьева Н.**, г. Новосибирск; **Соловьева Т.**, г. Новокузнецк; **Тафинцева С.**, г. Котовск; **Тимонина Л.**, г. Кинешма; **Толстихина И.**, Челябинская обл.; **Томская Е.**, г. Астрахань; **Федоров А.**, г. С.-Петербург; **Федорова М.**, г. С.-Петербург; **Федотова Е.**, г. Н. Новгород; **Федорова М.**, г. Ессентуки; **Фурса О.**, г. Калуга; **Карпаев А.**, г. Балаково; **Хохлова А.**, г. Бузулук; **Хохлова Л.**, г. Славянск-на-Кубани; **Чернышева Т.**, Краснодарский край; **Чиклякова Е.**, г. Димитровград; **Шаперина М.**, г. Барнаул; **Швецова М.**, г. Каменка; **Шевченко А.**, г. Курган; **Яглова И.**, г. Москва